

# Ultra BAC®

## NETTOYANT CHLORÉ

### Désinfectant Spray Moussant

Élimine les taches oxydables  
Actif sur les salissures tenaces



#### > Utilisation

Spray nettoyant chloré désinfectant moussant cuisine et salle de bain.

Formule avec de l'hypochlorite de sodium : permet l'élimination des taches oxydables (thé, vin, café, etc.).

Sa combinaison exclusive de tensioactifs favorise une émulsion rapide des graisses et élimine les salissures les plus tenaces. Application directe en spray: idéal pour les surfaces verticales.

#### > Mode d'emploi

Laisser refroidir les surfaces chaudes avant usage.

Pulvériser le produit directement sur les surfaces à nettoyer.

En cas de salissures tenaces laisser le produit agir.

Élimination des taches oxydables (thé, vin, café, etc.).

Rinçage obligatoire pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

#### > Composition

Agents de surface anioniques, Agents de blanchiment chloré, Parfum.

#### > Caractéristiques

- Aspect : ..... liquide limpide incolore
- Densité à 20 °C : ..... 1,0 +/- 0,5
- pH du produit pur à 20 °C : ..... 12 +/- 0,5

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation, à l'exception des laiteries ou du matériel de laiterie, et des industries de la fermentation du lait (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 - TP4).

#### > Propriétés microbiologiques \*conditions de saleté

| ACTIVITE    | NORMES   | SOUCHES                | TEMPS | DOSE |
|-------------|----------|------------------------|-------|------|
| BACTERICIDE | EN 1276* | Pseudomonas aeruginosa | 5 mns | PAE  |
|             |          | Escherichia coli       |       |      |
|             |          | Staphylococcus aureus  |       |      |
|             |          | Enterococcus hirae     |       |      |
| BACTERICIDE | EN13697* | Pseudomonas aeruginosa | 5 mns | PAE  |
|             |          | Escherichia coli       |       |      |
|             |          | Staphylococcus aureus  |       |      |
|             |          | Enterococcus hirae     |       |      |

#### > Précautions d'emploi

Matériaux à éviter: Ne pas utiliser sur les surfaces peintes ou vernies, l'aluminium, le laiton ou le cuivre. Éviter le contact avec les vêtements, moquettes, textiles, etc. pour éviter une potentielle décoloration. Rincer immédiatement après un contact avec les métaux pour éviter une altération de la surface. En cas de doute tester le produit sur une petite zone avant l'application. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Stocker entre +5 °C et +30 °C.

Utilisation réservée aux professionnels.

#### > Logistique

|                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
|                                   | 750 mL             |
| Conditionnement                   | pulvérisateur      |
| Colis                             | 6 x 750 ml         |
| Colis dimensions extérieures (cm) | 21 x 18,5 x 32,5 H |
| Poids brut                        | 5,3 kg             |
| Code produit                      | 130925             |

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.



Parc d'Activités des Cortots  
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon  
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

## CUISINE