

exeol food AM

Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.



RESTAURATION

Avant utilisation, vérifier la date de péremption figurant sur l'étiquette.

⚠ **exeol food AM** est une solution concentrée alcaline à n'utiliser que sur des matériaux compatibles avec les pH alcalins. Respecter le plan d'hygiène de l'établissement.



Préparation de la solution

Bidon 5L



Lors de la première retirer la bague d'invulnérabilité puis dévisser le bouchon. **1.** Dévisser le bouchon. **2.** Utiliser un système de dosage adapté. **3.** Diluer **exeol food AM** avec de l'eau à température ambiante:

- 1% (10 mL/L) - 10 min. : Bactéricide, Levuricide, Virucide contre les virus enveloppés.
- 3% (30 mL/L) - 15 min. : Fongicide, Virucide à spectre limité.

4. Refermer le bidon après utilisation.

La solution diluée et non utilisée peut être conservée en seau pendant 7 jours.



2 Appliquer en canon à mousse (40 mL/m²) ou centrale de dilution (60 mL/m²). Temps de contact : 10 à 15 min. selon le spectre d'activité recherché.

Utilisation



1 Si nécessaire, pratiquer un raclage et rinçage préalables.



3 Rincer à l'eau potable. Laisser sécher.

Après usage, rincer les équipements ayant servi à l'application du produit. Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles aux pH alcalins (aluminium...). Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. EPI :



UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL



Dossier produit disponible sur www.exeol.fr

Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr