Power'Pur

HTS Bio

HYGIÈNE DE LA CUISINE

Nettoyant dégraissant désinfectant alimentaire concentré.

HTSBIO LABORATORIES

PROPRIÉTÉS

- Formule désinfectante unique sans parfum, bactéricide EN13697 sur escherichia coli et enterococcus hirae et staphylococcus aureus.

- **POWER'PUR nettoie et dégraisse efficacement tous les types de sols et surfaces alimentaires.** Il est parfaitement adapté pour les plans de travail, murs, hottes aspirantes, plaques de cuisson, mobiliers etc. Sa formule répond aux exigences des CHR, écoles, collectivités, etc.

- **POWER'PUR** est formulé selon le procédé BIOSURF®, sélection de biosurfactants ultra-efficaces au fort pouvoir mouillant. Ces biosurfactants permettent une **diminution considérable de la consommation de produit tout en garantissant une excellente efficacité** sur toutes les surfaces lavables, même les plus fragiles (parquet vitrifié, résines, etc.).

- Le fort pouvoir désinfectant de **POWER'PUR** (bactéricide EN13697 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus), assainit les surfaces et en fait le nettoyant idéal pour les espaces alimentaires des CHR, crèches, milieux hospitaliers, maison de retraite, etc. POWER'PUR est agréé contact alimentaire.

- En utilisant régulièrement POWER'PUR, l'impact environnemental du nettoyage est grandement réduit.

- Formule super concentrée 1 litre de POWER'PUR : jusqu'à 250 L de solution de nettoyage.

- Biosurfactants issus des biotechnologies : contient des biosurfactants pour une performance ciblée sans faille.

- Utilisation possible sur sols et surfaces en nettoyage manuel ou nettoyage haute pression.

CARACTÉRISTIQUES

- Produit POWER'PUR :

- Usage professionnel - pH : 9,7 - Aspect : liquide limpide - Parfum : sans - DLUO : 365 jours.

- Pulvérisateur vide :

- Flacon + gachette 750ML pour nettoyant dégraissant désinfectant alimentaire concentré POWER'PUR.

COMPOSITION

- Substances actives biocides : ethanol (CAS 64-17-5) 1,92% (m/m), Quaternary ammonium compounds, benzyl-12-16-alkyldimethyl chlorides, (CAS 68424-85-1) 1,5% (m/m).

RÉFÉRENCES ET CONDITIONNEMENTS

Pulvérisateur vide 750ml
N° Produit : 646579
Carton de 6 pulvérisateurs

Flacon + gâchette

Flacon 1 litre
N° Produit : 646577
Carton de 6 flacons

Bidon 5 litres
N° Produit : 646578
Carton de 2 bidons

Poche 1,5 litres
N° Produit : 647805

Power'Pur

HTS Bio

HYGIÈNE DE LA CUISINE

MODE D'EMPLOI

- Ramasser les saletés au balai, diluer le produit (dosage ci-dessous), laisser agir 5 minutes minimum, procéder au nettoyage, rincer à l'eau potable
- En cas d'utilisation sur des surfaces en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux, effectuer un rinçage final efficace et suffisant à l'eau potable.
- TP2 - Produits pour désinfecter les surfaces, les matériaux, les équipements et le mobilier qui ne sont pas utilisés en contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux
- TP4 - Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

DOSAGE

- Suivant le degré de saleté : 0,4 à 4%.
- Appliquer le bon dosage et la température minimale recommandée (20°C) afin de : faire baisser autant que possible la consommation d'énergie et d'eau et de réduire la pollution de l'eau. Le produit s'utilise en quantité réduite par rapport aux produits prêts à l'emploi.

TEMPS DE CONTACT

- Désinfection TP02 TP04 - Temps de contact

Bactéricide Staphylococcus aureus	EN 13697	5 mins*	3%
Bactéricide Pseudomonas Aeruginosa	EN 13697	5 mins*	3%
Bactéricide Escherichia coli	EN 13697	5 mins*	3%
Bactéricide Enterococcus hirae	EN 13697	5 mins*	3%
Bactéricide Listeria monocytogenes CECT 940	EN 12176	5 mins**	2,5%
Bactéricide Salmonella choleraesuis serovar typhimurium CECT 4594	EN 12176	5 mins**	2,5%

*en conditions de propreté **en conditions de saleté