


PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:

Conditions de saleté, 20°C :

- Bactéricidie en 5 min : EN 1276, EN 13697 1%.
- Levuricidie Candida albicans en 5 min : EN 1650, EN 13697 1%.
- Fongicide en 15 min: EN 1650, EN 13697 3%.
- Virucidie en 5 min :EN 14476, EN 16777 1%.

Surfaces & sols SODEL

EXEOL FOOD AM

Ref. 270081



Détergent dégraissant désinfectant pour toutes surfaces lavables en contact ou non avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

- Traitement bactéricide, fongicide, levuricide et actif sur virus.
- Excellent pouvoir dégraissant à 2 %.
- Canon à mousse : 3 à 6 %.

Applications : Murs, plans de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire... en collectivités, cuisines professionnelles, CHR, industries...

EFFICACITE DETERGENTE ET DEGRAISSANTE :

- Synergie entre les tensioactifs et les minéraux assurant l'élimination des souillures organiques et minérales et des graisses les plus tenaces.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

Données techniques	
Conditionnement	bidon de 5L
UC	carton de 2x5L
pH	11,4
Aspect	Liquide
Norme(s)	EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 16777.