

Quatromyicide V

Désinfectant, assainisseur sans rinçage et désodorisant

Applications:

Le Quatromyicide V est un désinfectant, assainisseur pour surfaces en contact avec les aliments sans rinçage et désodorisant concentré, conçu pour les environnements où la salubrité alimentaire, l'efficacité de l'assainissement et le contrôle de la contamination croisée sont essentiels. Il est idéal pour les usines de transformation des aliments, les laiteries, les restaurants, les bars, les exploitations agricoles, les installations de soins d'animaux et les milieux de préparation alimentaire institutionnels. Pour la désinfection, appliquer sur des surfaces dures non poreuses préalablement nettoyées à l'aide d'une vadrouille, d'un chiffon, d'une éponge ou d'un vaporisateur à gâchette pour jet grossier. Mouiller complètement les surfaces et les laisser mouillées pendant 10 minutes, puis essuyer l'excès de liquide. Pour l'assainissement des surfaces en contact avec les aliments, éliminer les particules grossières de nourriture et les saletés, nettoyer préalablement, rincer à l'eau potable, puis appliquer une solution d'ammonium quaternaire actif à 200 ppm. Aucun rinçage à l'eau potable n'est requis lorsque le produit est utilisé selon les directives.

Idéal pour :

- **Transformation des aliments et laiteries :** Surfaces en contact avec les aliments, zones de transformation, équipement et programmes d'assainissement à haut volume.
- **Restaurants et bars :** Zones de préparation des aliments, comptoirs, équipement fixe, verres à boire et ustensiles de cuisine.
- **Agriculture et traitement des œufs :** Assainissement des œufs en coquille, installations agricoles et procédures d'assainissement connexes.
- **Soins des animaux et établissements institutionnels :** Chenils, quartiers d'animaux, hôpitaux, centres de soins et zones de préparation alimentaire institutionnelles.

Caractéristiques et avantages :

- Assainisseur sans rinçage pour surfaces en contact avec les aliments à 200 ppm
- Assainissement en 1 minute des surfaces en contact avec les aliments, favorisant l'efficacité des flux de travail
- Désinfection en 10 minutes pour les programmes réguliers d'assainissement environnemental
- Convient à l'assainissement des œufs en coquille lorsqu'il est utilisé selon les directives
- Contribue au contrôle de la contamination croisée dans les milieux de manipulation des aliments
- Efficace en présence de saletés organiques pour une performance fiable sur le terrain
- Désodore les zones où le contrôle des odeurs fait partie du programme d'assainissement

Codes:

Code de produit : 52898 (4 L)

52893 (20 L)

UPC: 0 56069 52898 6 (4 L)

0 56069 52893 1 (20 L)

Taux de dilution : Assainissement

8 mL / 4 L, 1:500



Désinfection générale / Désinfection hospitalière / Désodorisation / Inhibiteur de moisissures

22 mL / 4 L, 1:160

Formats disponibles :



4 L

20 L

Emballage :

Bouteille : 5,8" x 5,8" x 12,3" (14,7 x 14,7 x 31 cm)
10 lbs (4,5 kg)

Boîte (4 L) : 11,6" x 11,6" x 12,9"
40 lbs (18 kg)
4 par caisse

Palette: 48 caisses par palette

Spécifications :

Couleur	Incolore
DIN	02507064
Temps de contact	10 minutes
Temps d'assainissement	1 minute
Odeur	légère
pH	7,0-8,0
Viscosité	Non déterminée
Solvant	Non
Phosphates	Non
SIMDUT	Exempté
ECOLOGO®	Non
Sans danger pour les aliments	Oui
Cachère	Oui
Durée de conservation	Date d'expiration

