



ALLSEPT PLUS

Disinfettante multiuso per superfici a rapida evaporazione battericida-fungicida-virucida
Presidio medico chirurgico – Registrazione n° 20644 del Ministero della Salute

→ DESCRIZIONE

Allsept Plus è un disinfettante per superfici pronto all'uso a base di alcol etilico.

È in grado di eliminare in pochi minuti il 99,99% di batteri, funghi e virus presenti sulle superfici.

Consigliato per la disinfezione nel settore alimentare e nell'horeca per soddisfare le procedure HACCP, grazie alla composizione a alla rapida evaporazione.

Allsept Plus è inoltre ideale per l'Area Sanità (ospedali, case di cura, RSA, studi medici, ecc) e in generale per la disinfezione di aree pubbliche (impianti sportivi, palestre, scuole, centri benessere

→ CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: Liquido limpido incolore

pH (tal quale): $8,5 \pm 0,5$

Densità relativa a 20°C: $0,860 \pm 0,005$

Profumo: alcolico

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

→ MODALITÀ D'USO*

Dopo avere pulito le superfici, spruzzare su queste avendo cura si distribuire in modo omogeneo **Allsept Plus** tal quale e lasciare agire per circa 180"/3 minuti. Questo tempo di contatto è sufficiente per l'attività battericida, fungicida e virucida sulle superfici.

Non è obbligatorio il risciacquo delle superfici dopo applicazione anche se è consigliato in caso di superfici a contatto diretto con alimenti

→ CAMPI DI APPLICAZIONE

Allsept Plus è indicato per una rapida disinfezione di tutte le superfici lavabili, materiali, attrezzature e strumentario in genere. Ha quindi grandi possibilità di utilizzo per il settore alimentare, ospedaliero, dentistico, comunità, cucine, locali di somministrazione degli alimenti. Utile per i piani di autocontrollo alimentare (HACCP).





ALLSEPT PLUS

→ COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

Allsept Plus risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

→ PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare il recipiente ben chiuso nella confezione originale e lontano da alimenti o mangimi e da bevande. Non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso. Consultare la scheda di sicurezza

→ CONFEZIONI

Taniche da litri 10 netti.

Taniche da litri 5 netti in cartoni da 4.

Flaconi da ml 750 in scatole da 12.

* Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

