

Solucaps

Propriétés

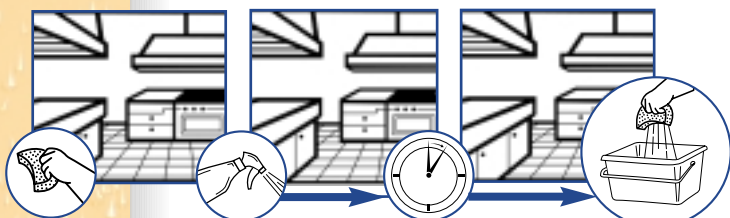
- Formulé pour assurer la désinfection des surfaces et du matériel en environnement cuisine. La solution est destinée aux chambres froides, aux plans de travail, aux matériels (hachoirs, trancheuses, couteaux, fouets...) aux instruments de nettoyage (brosses, raclettes, lavettes...).
- Solucaps Désinfectant Alimentaire est préconisé dans les industries de viande, de plats cuisinés, de pâtisseries industrielles, de conserveries et les laiteries.
- Solucaps Désinfectant Alimentaire est conforme à la norme EN 1276.

Mode de préparation



- Remplir avec 700 ml d'eau

Mode d'emploi



- Nettoyer les surfaces au préalable.
- Vaporiser directement sur les surfaces.
- Laisser agir quelques instants.
- Rincer abondamment à l'eau.

Caractéristiques techniques

- Aspect du produit : poudre orange dans une enveloppe hydrosoluble.
- pH d'une dose dans 700 ml d'eau : $10 \pm 0,5$.

Présentation

- Solucaps Désinfectant Alimentaire carton de 24 distributeurs de 6 Solucaps (réf. 210001).
- Pulvérisateur vide Solucaps par 6 (réf. 210010).

