



R'NET BACTIGERM Plonge Désinfectant

PROPRIÉTÉS

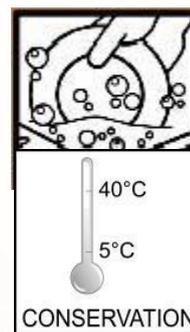
R'NET BACTIGERM Plonge Désinfectant est adapté pour le nettoyage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles de cuisine. S'utilise aussi pour le lavage et la désinfection des sols et toutes surfaces lavables. Pour assurer une bonne désinfection, il est nécessaire de laisser agir le produit avant de rincer.

MODE D'EMPLOI

Utiliser à une dilution comprise entre 1 et 3% (soit entre 100mL et 250mL de R'NET BACTIGERM Plonge Désinfectant). Nettoyage de la vaisselle : effectuer le lavage avec le produit dilué, puis rincer à l'eau propre.

Nettoyage de la vaisselle : effectuer le lavage avec le produit dilué, puis rincer à l'eau propre.

Désinfection des surfaces: diluer le produit à 2% dans l'eau, étendre la solution sur la surface à traiter, laisser agir 5 minutes, puis rincer à l'eau propre.



STANDARD	TAUX DE DILUTION	CONDITIONS	TEMPS DE CONTACT
<i>Bactéricide : EN1276</i>	<i>2%</i>	<i>Conditions de saleté</i>	<i>5 minutes à 40° C</i>

CARACTÉRISTIQUES

- Liquide jaune
- pH : 7 - 9
- Densité relative 1.010 (20°C)

STOCKAGE

- Stocker entre 5 et 40°C
- Durée de conservation : 24 mois

Réf : 833563 Conditionnement : 5 L

Réf : 833565 Conditionnement : 20L

R'NET GROUPE : Tél : +33 (0) 3.87.32.83.97.

www.rnet-groupe.com

**Chez : VERT'NET 4 rue Georges PAWLAK
57645 MONTROY- FLANVILLE**