

INO CHEF 3

ino **chef**



DÉSINFECTANT ET ASSAINISSEUR POUR SERVICE ALIMENTAIRE SANS RINÇAGE

Ce produit désinfectant assainissant est idéal pour les cuisines et les usines de transformation alimentaire. Il peut être utilisé sans danger pour toute application commune. Le produit est efficace contre le *Staphylococcus aureus*, la *Salmonella choleraesuis*, le *Pseudomonas aeruginosa* et le *Listeria monocytogenes* lorsqu'il est utilisé conformément aux directives d'utilisation.

CHEF 3 est destiné spécifiquement pour les hôpitaux, établissements alimentaires, les restaurants, les écoles et les institutions dans lesquelles la désinfection et l'assainissement sont d'importance primordiale. Lorsque CHEF 3 est utilisé comme indiqué, ce produit est formulé pour désinfecter des surfaces dures préalablement nettoyées, tels que murs, planchers, tables et comptoirs.

CARACTÉRISTIQUES

Apparence	Liquide limpide
Couleur	Incolore à jaune
DIN	02282550
Format(s)	4L
Gravité	0,985 – 1,005
P.C.P	12621
pH	6,5 – 8,5
Solides (% Brix)	11,8 – 14,2%

AVANTAGES

- Efficace contre plusieurs types de bactéries
- Laisse une pellicule protectrice sur les surfaces
- Sécuritaire pour toute application commune
- Laver, gratter ou faire tremper lorsqu'il y a de grosses particules de nourriture ou de débris.
- Accepté par l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour l'usage dans les établissements agréés.
- S'utilise sans rinçage lorsque dilué à moins de 200 ppm ou 2 ml/litre.

CODE & FORMAT DISPONIBLE

- 4 L INO-CH3-4, INO-CH3-LA

TAUX DE DILUTION

- Désinfectant avec rinçage 1:200
- Assainissant sans rinçage 1:500

 ino solutions.

*LES IMAGES MONTRÉES NE SONT UTILISÉES QUE POUR ILLUSTRATION. LE PRODUIT RÉEL PEUT VARIER EN RAISON DE LA PRÉSENTATION.