

FORMULE BOOSTÉE

BACNET 7 DÉTERGENT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

Nettoyant désinfectant des surfaces alimentaires, agréablement parfumé.

Il s'utilise pour les locaux de stockage, de préparation et de transformations des denrées alimentaires d'origine animale.

Il améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.

+ de normes

Bactéricide : EN 1276 - EN 13697 - EN 16615

Levuricide : EN 1650 - EN 13697 - EN 16615

Fongicide : EN 1650 - EN 13697

Virucide : EN 14476 - EN 16777

Sporicide : EN 13704

Tuberculocide : EN 14348 - EN 14563

Mycobactéricide : EN 14348 - EN 14563

Bactériophage : EN 13610



+ de domaines d'utilisation :

S'utilise dans les collectivités, restaurants et industrie agro-alimentaires mais aussi dans l'industrie du lait et l'industrie de la viande

+ de conditions d'utilisation

2 types d'utilisation : conditions normales d'utilisation à 20°C et utilisation en réfrigérateur, chambres froides, industries agro-alimentaires (surgelés, froid...) à 4°C.

Retrouvez tous les détails sur les normes sur les fiches techniques des produits