

# Blutoxol

## Nettoyant désinfectant concentré liquide pour milieu alimentaire

### Propriétés

Nettoyant désinfectant alcalin pour cuisines. Agit rapidement. Élimine les graisses, huiles et protéines d'origine végétale ou animale tout en désinfectant les surfaces. Exempt de parfums. Efficacité confirmée par la conformité à des normes DIN EN strictes. Également efficace contre les salmonelles, Listéria et norovirus. Testé selon les normes EN 1276, EN 1650, EN 13697 et EN 14476. Produit destiné à un usage en milieu alimentaire.

### Domaine d'application

Pour le nettoyage et la désinfection des surfaces, sols, murs et ustensiles de cuisine lavables résistant à l'alcalinité dans le domaine de la restauration collective.

### Application

Avant toute première application, vérifier la résistance des supports et surfaces à un endroit caché.

1 dose = 25 ml

#### Préparation de la solution prête à l'emploi

Toujours préparer la solution avec de l'eau froide.  
Dosage : voir tableau.

- Remplir le vaporisateur (buse mousse) de 500 ml avec de l'eau froide jusqu'au trait, puis ajouter une dose de produit concentré à l'aide du flacon doseur ou d'une centrale de dosage KIEHL (par ex. DosiExpress)
- Remplir le vaporisateur (buse mousse) de 500 ml à l'aide de la centrale de dosage KIEHL adaptée (par ex. DosiJet).
- Utiliser les conditionnements de 2 L et 5 L avec la centrale de dosage KIEHL adaptée (par ex. Arcantec, DosiJet).



#### Nettoyage désinfectant :

Mouiller toute la surface avec la solution désinfectante (env. 15-20 ml/m<sup>2</sup>) et nettoyer à l'aide d'un textile ou d'un dispositif de nettoyage.

Les surfaces et ustensiles entrant directement en contact avec des denrées alimentaires doivent impérativement être rincés plusieurs fois avec de l'eau potable chaude (par exemple 40-60 °C, 8-16 litres par m<sup>2</sup>) après le temps de contact.

Pour les incrustations de graisses ou de protéines, appliquer Blutoxol dans la concentration adaptée (solution froide). Après le temps de contact, récurer les sols en appliquant de l'eau chaude par le réservoir de la machine.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non appropriée du produit.

## Nettoyage de cuisines

### Consommation par m<sup>2</sup>

Nettoyage désinfectant : 0,5 - 3,75 ml selon la concentration d'application

### Conditionnement

Carton de 6 flacons doseurs de 1 litre  
Carton de 3 bouteilles de 2 litres  
Carton de 2 bidons de 5 litres  
Fût de 200 litres  
6 vaporisateurs Blutoxol 500 ml, vides, avec buse mousse

Réf. j 55 03 02  
Réf. j 55 03 08  
Réf. j 55 03 05  
Réf. j 55 03 72  
Réf. z 01 23 73



