

# SUPER BLASTER

## SUPER DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

**FORMULE BOOSTÉE**

Nettoyeur, dégraissant et désinfectant puissant des surfaces alimentaires, spécialement formulé pour une utilisation en canon à mousse.

Convenient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles...

### + 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

**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 de la viande**

### + DE CONDITIONS D'UTILISATION

3 types d'utilisation : conditions normales d'utilisation à **20°C** ; conditions d'utilisations à **40°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