

VIRUNET®

Réf. 1001368

MOUSSE DE CONTACT NETTOYANTE DÉSINFECTANTE à fonction **BACTÉRICIDE** FONGICIDE



AVANTAGES

- Mousse de traitement portative **instantané**.
- Sans formol, ou aldehydes.
- Interventions rapides et localisées sur des moyennes et petites surfaces.
- Ne rayer pas les surfaces.
- **Réduction de la prolifération des contaminations** par les micro-organismes.

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Aérosol multifonctions : nettoyant, dégraissant, désodorisant avec action synergisée désinfectante : bactéricide, fongicide.
- Polyvalent, multi surfaces : inox, chromes, faïences, céramique, aluminium, alliages légers, matériaux stratifiés, surfaces métalliques, matières plastiques, surfaces peintes ou vitrées.
- Combat efficacement les différents types d'odeurs tels que : odeurs nauséabondes de moisi, détritux végétaux d'hydrogène sulfuré (H₂S), odeurs des salissures organiques, aliment en décomposition dans le domaine de l'agroalimentaire, odeurs provenant de fermentations par les micro-organismes.

ACTIONS

- Action rapide, ECONOMIQUE, ne coule pas même sur surfaces verticales, permet de visualiser l'endroit d'application et d'assurer le temps de contact nécessaire à la désinfection.
- Nettoie, désodorise, assainit en profondeur toutes les surfaces lessivables :
 - locaux sanitaires, éviers, poignées de portes, rampes d'escaliers dans les collectivités pour l'hygiène des surfaces.
 - industrie, cuisine, restauration, s'inscrit dans les procédures de plan d'hygiène (méthode H.A.C.C.P.) lors d'interventions localisées de dépannage sur les matériels pour la remise en conformité de propreté de la zone d'intervention ou pour l'hygiène des petits matériels et surfaces lorsqu'une procédure nécessite la préparation de solution de nettoyage désinfection.
 - mobiliers de magasin, vitrines, gondoles, présentoirs, tables.
 - machines à distribution automatique de boissons et aliments.
 - petits appareils ou matériels, parois, joints de porte de réfrigérateurs, congélateurs, micro-ondes.
 - tables et autres surfaces dans les cuisines, bars, restaurants.
 - professions de santé : véhicules de transports, ambulances, SAMU, VSAB, services d'urgences et d'accueil dans les centres sociaux ou de soins, hôpitaux, maisons de retraite, crèches, thalasso.

Par la combinaison synergisée de ses fonctions nettoyantes associées à deux ammoniums quaternaires, réduit la prolifération sur les surfaces, des contaminations microbiennes, champignons (notamment les dermatophytes du type trichophyton), levures (*Candida albicans*), virus (Adenovirus type 5, herpès simplex).

Sa teneur en noyaux actifs exerce une activité anti-microbienne contre les micro-organismes à l'origine des fermentations malodorantes, bactéries d'origine fécales, notamment *Escherichia coli*, salmonelles.

Activité BACTÉRICIDE vérifiée selon les méthodes européennes suivantes :

- NF EN 1040 (5 mn) traitement bactéricide de base sur germes tests : *Pseudomonas aeruginosa* (CIP 103 467), *Staphylococcus aureus* (CIP 4.83).
- NF EN 1276 (5 mn) traitement bactéricide en condition de saleté (pv. efficacité NL/99309/3) sur germes tests : *Pseudomonas aeruginosa* (CIP 103 467), *Escherichia coli* (CIP 54127), *Staphylococcus aureus* (CIP4.83), *Enterococcus hirae* (CIP 5855)
- NFT 72.301 (5 mn) traitement bactéricide en condition de saleté (pv. efficacité NL/01176/3) sur germe test : *Listeria monocytogenes* (CIP 54159)

Activité FONGICIDE vérifiée selon méthode européenne suivante :

- NF EN 1275 (15 mn) traitement fongicide (p.v. efficacité NL/10288/1) sur germes tests suivants : *Candida albicans* (IP 4872) et *Aspergillus niger* (IP 1431.83)

PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.

MODES ET DOSES D'EMPLOI

- Bien agiter l'aérosol.
- Utilisation en multiposition.
- Appliquer une fine couche uniforme nettoyant à 20 cm de la surface. .
- **Laisser agir.**

Temps de contact : 5 à 10 mn minimum sur les surfaces pour opération de désinfection plus complète.

Selon le cas:

terminer par le passage d'une raclette, chiffon ou lingette humide à usage unique ou d'une lavette ou éponge humide ou terminer par un rinçage à l'eau potable pour surfaces pouvant se trouver au contact des aliments.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État physique	: liquide	pH pur	: 11,3
Masse volumique	: 1025 g/l	Couleur	: sans ajout de colorant
Réaction chimique	: alcaline	Odeur	: non parfumé
Aspect	: mousse	T.SUPERF.	: 28 Dynes/cm

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

Préparation de nettoyage à base d'une combinaison de sels alcalins, d'agents de dégraissage, de surfactifs non ioniques sélectionnés pour leur biodégradabilité, de fonctions désinfectantes synergisées de 2 ammoniums quaternaires présentant des propriétés bactéricides, fongicides, conditionné en boîtier générateur de mousse active.

Contient :

- moins de 5% de : agents de surface non ioniques
- moins de 5% de : EDTA et sels
- désinfectants
- parfums

Usage biocide TP2 et TP4, considéré comme dangereux, utiliser avec précaution.



PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.