

Pro Formula

Diversey

Unilever

**LYSO
+
FORM**

**Lysoform
Alcohol Plus
Professional**



Uccide il 99,99% di batteri e virus (inclusi i Coronavirus)

Presidio Medico Chirurgico n° 20654

Descrizione prodotto

Lysoform Alcol Plus è un disinfettante pronto all'uso a base d'alcol ideale per tutte le superfici e attrezzature della cucina e le aree di preparazione alimentare. Può essere utilizzato regolarmente per disinfettare tutte le superfici dure durante il giorno e grazie alla sua capacità di evaporare, è sicuro sulle superfici a diretto contatto con gli alimenti, senza lasciare residui.

E' adatto alla disinfezione di piani di lavoro, taglieri, utensili, termometri e altre apparecchiature presenti in cucina.

E' inoltre adatto per la disinfezione dei display spesso presenti nei supermercati così come per tutte le superfici dure, come ad esempio tavoli e sedie.

Uccide il 99,99% di batteri, lieviti e virus sia senza involucro, sia con involucro come i Coronavirus.

Caratteristiche principali

- Contiene il 77% di alcol (etanolo)
- Versatile e multiuso su molteplici tipologie di superfici
- Senza profumo
- Spray pronto all'uso

Benefici

- Uccide il 99,99% di batteri, lieviti, e virus (inclusi i Coronavirus)
- Sicuro nelle aree di preparazione alimentare
- Sicuro sulle superfici a contatto con gli alimenti
- Evapora completamente e non lascia residui
- Non occorre risciacquo. Tuttavia risciacquare con abbondante acqua potabile in caso di superfici a diretto contatto con alimenti

Pro Formula

LA TUA GUIDA ALLA PULIZIA PROFESSIONALE

Unilever e Diversey si uniscono per dare vita a Pro Formula, una gamma completa di prodotti pronti all'uso per la pulizia professionale, abbinati a marchi Unilever di fiducia. La gamma è sviluppata specificamente per le tue esigenze di pulizia professionale e include guide online gratuite per le procedure di pulizia e HACCP, per soddisfare i più elevati standard di igiene.

www.proformula.com

Lysoform Alcohol Plus

Istruzioni d'uso

Se la superficie presenta dello sporco incrostato, prima rimuovere i residui con una differente soluzione disincrostante, risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare. E' sempre necessaria una pulizia accurata e disinfezione quotidiana nelle aree di preparazione alimentare.

Disinfezione generale

1. Spruzzare Lysoform Alcohol Plus sulla superficie o su un panno
2. Lasciare agire almeno 1 minuto (fare riferimento alla tabella Dati microbiologici per maggiori dettagli)
3. Passare il panno sulla superficie e lasciare asciugare all'aria

Lysoform Alcohol Plus dovrebbe essere applicato puro sulla superficie e sulle attrezzature o aree di preparazione alimentare. Durante la disinfezione, assicurarsi di applicare una corretta quantità di prodotto in modo tale che la superficie rimanga inumidita per il tempo minimo di contatto richiesto.

Evitare di spruzzare il prodotto vicino ad elettrodomestici o in prossimità di fonti di calore (fornelli, fiamme, etc.). Non spruzzare su superfici calde.

Nome prodotto: Lysoform Alcohol Plus

Formato:	6 x 750ml	Codice articolo:	101104845
Aspetto fisico:	Chiaro, liquido incolore	Codice a barre confezione:	7615400813421
Odore:	Senza profumo	Codice a barre flacone:	7615400813438
PH:	7	N° confezioni per strato:	19
Dimensioni (LxWxH mm):	236 x 190 x 297	N° confezioni per pallet:	95
		N° strati per pallet:	5

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella scheda di sicurezza. Mantenere il prodotto nella confezione originale ed evitare temperature estreme di magazzino.

Microbiological Data

EN14476 (Polivirus, Adenovirus, MNV): 1 minuto in condizioni di pulizia

EN16777 (Adenovirus, MNV): 2 minuti in condizioni di pulizia

EN1276 (Batteri): 15 secondi in condizioni di pulizia

EN13697 = batteri 5 minuti, lieviti 1 minuto, in condizioni di pulizia

EN13727 (Batteri): 15 secondi in condizioni di pulizia

EN1650 (Lieviti): 15 secondi in condizioni di pulizia

