

ECOBASE



## POWER'PUR

FORMULE DESINFECTANTE UNIQUE.  
SANS PARFUM, BACTÉRICIDE EN 13697  
SUR ESCHERICHIA COLI ET  
ENTEROCOCCUS HIRAE ET  
STAPHYLOCOCCUS AUREUS

Formule super concentrée : 1 litre de  
power'pur = jusqu'à 250 L de solution  
de nettoyage.

biosurfactants issus des biotechnologies  
: contient des biosurfactants pour une  
performance ciblée sans faille

## CARACTÉRISTIQUES

Usage professionnel



9.7

Aspect : Liquide limpide

Parfum : Sans

DLUO : 365 jours

## COMPOSITION

Substances actives biocides:  
ethanol (CAS 64-17-5) 1.92%  
(m/m), Quaternary ammonium  
compounds,  
benzyl-C12-16-alkyldimethyl,  
chlorides (CAS 68424-85-1) 1.5%  
(m/m).  
|FDS disponible sur demande

### CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES

6 x 1 L: Réf. 404009-FR

2 x 5 L: Réf. 404010-FR

1 x 30 L: Réf. 404011-FR

1 x 200 L: Réf. 404012-FR

1 x 1000 L: Réf. 404013-FR

Pour plus d'informations, consulter la  
fiche de sécurité



BACTÉRICIDE  
EN 13697



CONTACT  
ALIMENTAIRE\*



BIOTECHNOLOGIE

# POWER'PUR

## Nettoyant dégraissant désinfectant alimentaire concentré



SOLS



NETTOYAGE MANUEL



SURFACES



NETTOYAGE HAUTE PRESSION

POWER'PUR nettoie et dégraisse efficacement tous les types de sols et surfaces alimentaires. Il est parfaitement adapté pour les plans de travail, murs, hottes aspirantes, plaques de cuisson, mobiliers etc. Sa formule répond aux exigences des CHR, écoles, collectivités, etc.

POWER'PUR est formulé selon le procédé BIOSURF®, sélection de biosurfactants ultra-efficaces au fort pouvoir mouillant. Ces biosurfactants permettent une diminution considérable de la consommation de produit tout en garantissant une excellente efficacité sur toutes les surfaces lavables, même les plus fragiles (parquet vitrifié, résines, etc.).

Le fort pouvoir désinfectant de POWER'PUR (bactéricide EN13697 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus), assainit les surfaces et en fait le nettoyant idéal pour les espaces alimentaires des CHR, crèches, milieux hospitaliers, maison de retraite, etc. POWER'PUR est agréé contact alimentaire.

En utilisant régulièrement POWER'PUR, l'impact environnemental du nettoyage est grandement réduit.

## DOSAGE

(suivant le degré de saleté)

0.4 à 4%

Appliquer le bon dosage et la température minimale recommandée (20°C) afin de faire baisser autant que possible la consommation d'énergie et d'eau et de réduire la pollution de l'eau. Le produit s'utilise en quantité réduite par rapport aux produits prêts à l'emploi.

## MODE D'EMPLOI :

1. Ramasser les saletés au balai.
2. Diluer le produit (dosage ci-dessus).
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Procéder au nettoyage.
5. Rincer à l'eau potable.

\*En cas d'utilisation sur des surfaces en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux, effectuer un rinçage final efficace et suffisant à l'eau potable.

TP2 - Produits pour désinfecter les surfaces, les matériaux, les équipements et le mobilier qui ne sont pas utilisés en contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux  
TP4 - Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux



# POWER'PUR

## DESINFECTION TP02 TP04 - TEMPS DE CONTACT

Bactéricide Staphylococcus aureus	EN 13697	5 min *	3 %
Bactéricide Pseudomonas Aeruginosa	EN 13697	5 min *	3 %
Bactéricide Escherichia coli	EN 13697	5 min *	3 %
Bactéricide Enterococcus hirae	EN 13697	5 min *	3 %
Bactéricide Listeria monocytogenes CECT 940	EN 1276	5 min **	2.5 %
Bactéricide Salmonella choleraesuis serovar typhimurium CECT 4594	EN 1276	5 min **	2.5 %

\* en condition de propreté \*\* en condition de saleté