

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Gel désinfection ARVO 21SR**

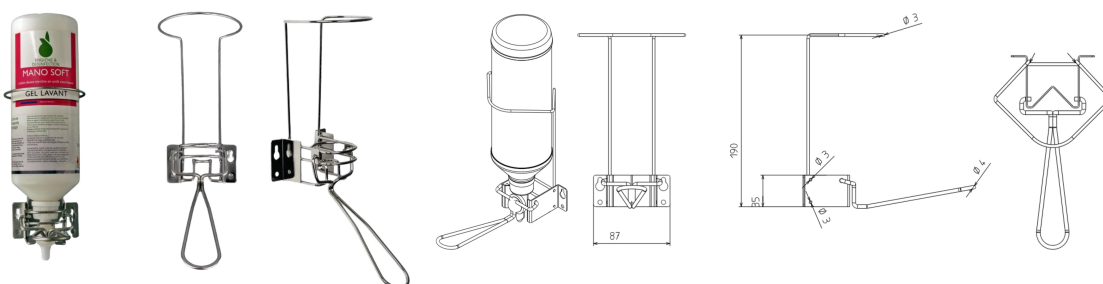
Codes Bobet :

24734 : 1 litre (cartouche)

17533 : 5 litres (bidon)

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

DESINFECTANT AUTO-SECHANT SANS RINCAGE, GEL HYDROALCOOLIQUE POUR LES MAINS

- Aspect : liquide visqueux incolore
- Odeur : alcool
- pH pur : 8 +/- 0.5 (20°C)
- Densité à 20°C : 0.891 +/- 0.005
- Viscosité, dynamique à 20°C : 1750 m.Pa.S +/- 750 (20°C)
- DCO-valeur : 1500 mg O2/g
- Matières actives : Ethanol (n° CAS 64-17-5) à 60% (530 g/l)

PROPRIETES BIOCIDES :

BACTERICIDIE- 4 mL à 100% TP1

EN1500 - 1 min - 20°C - propreté. 0.3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté

Souches testées : Escherichia coli K12

BACTERICIDIE à 100% TP2, TP4

EN13697 - 1 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli K12, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella Typhimurium, Listeria monocytogenes

BACTERICIDIE - 80 % TP1, TP2

EN13727 - 1min - 20°C - propreté.

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.

LEVURICIDIE à 80% TP1, TP2

EN13624 - 1 min - 20°C - propreté. 0.3 g/l d'albumine bovine - condition de propreté

Souches testées : Candida albicans

FONGICIDIE à 100% - TP2, TP4

EN13697 - 1 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Aspergillus brasiliensis

VIRUCIDIE à 80% TP1, TP2

EN14476 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Adénovirus Type 5 ATCC, Norovirus murin S99

VIRUCIDIE à 80% TP1, TP2

EN14476 - 30 sec - 20°C - propreté. 0.3 g/l d'albumine bovine

Souches testées : Influenzavirus type A H1N1, Virus de la Vaccine (Modified Vacciniavirus Ankara (MVA), virus enveloppé).

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :

1 - Produits biocides destinés à l'hygiène humaine

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

DESCRIPTION :

Gel hydroalcoolique pour la désinfection des mains

Séchage rapide

Efficace sur virus selon EN14476 en 30s contre les virus enveloppés Influenzavirus type A H1N1 et Virus de la Vaccine (Modified Vacciniavirus Ankara (MVA), et contre les virus non enveloppés Norovirus en 1 minute et Adénovirus en 5 minutes. Efficace sur bactéries, levures et moisissures selon EN1500, EN13697, EN13727, EN13624 en 1 Minute

UTILISATION / ENTRETIEN :

* Compatible avec les distributeurs de gel manuel ou électronique

* Type d'industrie : industries agroalimentaire (viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...). Collectivité.

* Méthode : Sur main sèches, de préférence préalablement lavées avec un savon doux. Appliquer une noisette de 4

mL dans le creux de la main, frotter mains, poignets, avant-bras, espace interdigitaux, pourtour des ongles jusqu'au

séchage complet. Ne pas rincer. Renouveler si nécessaire ou selon le protocole en place.

* Température d'utilisation °C : Ambiante

* Concentration d'utilisation % : Pur

* Temps de contact : Jusqu'à évaporation complète (30-60 secondes)

CONDITIONNEMENT :

- Pour le code 24734, cartouche d'1 litre (Compatible avec notre distributeur en inox code BOBET 24493) - CARTON DE 12 CARTOUCHES

- Pour le code 17533, bidon de 5 litres - CARTON DE 4 BIDONS

SÉCURITÉ :

- Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit
- Date De Durabilité Minimale : 2 ans (voir conditionnement)
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Eviter la chaleur et la lumière solaire, les sources d'inflammation et l'humidité.

NORMES :

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.