

KIMICAR SRL  
27040 BOSNASCO (Pavia) ITALY - Via Fabbrica, 1/C  
Tel. (+39) 0385 272.247 r.a. - Fax (+39) 0385 272.240  
<http://www.kimicar.it> - e mail: [info@kimicar.it](mailto:info@kimicar.it)  
PEC: [kimicarsrl@cgn.legalmail.it](mailto:kimicarsrl@cgn.legalmail.it) – Codice SDI: SUBM70N

Cap. Soc. € 60.000,00 i.v. - Cod. Fisc. e P. IVA 01790620189  
N. Inscr. Registro Imprese PV 01790620189  
R.E.A. PV 221363

## 0371 KIM 70

### Igienizzante forte con 70% alcol + benzalconio cloruro

#### Informazioni tecniche

Potente igienizzante incolore pronto uso ad asciugatura rapida per superfici dure lavabili, attrezzature, ambienti, indumenti, scarpe, ecc. Utilizzabile nel protocollo H.A.C.C.P di cucine, mense, bar, ristoranti, scuole, studi medici, interni dei veicoli e nell'industria alimentare tra un turno ed il successivo. La sua azione igienizzante è una combinazione sinergica di Alcol (elevato potere igienizzante) e Sali d'Ammonio Quaternario (che ha la funzione di dare maggiore "durata" dell'azione igienizzante al prodotto) uniti all'azione di sfregamento. I vantaggi di questo prodotto sono: velocità di evaporazione (che evita di lasciare la superficie bagnata) e la velocità di igienizzazione, tipica dell'etanolo (15-20 secondi). Il prodotto supera tutti i controlli con gli specifici tamponi. I principi attivi contenuti (alcol + Sali d'Ammonio Quaternario) svolgono un'efficace azione igienizzante che aiuta a ridurre il rischio di contrarre malattie che in genere vengono trasmesse per contatto come per es. Staphylococcus, Escherichia coli, Salmonella, influenza e Corona Virus (come da test effettuato dall'ECDC -European Centre for Disease Prevention and Control- sul potere igienizzante di vari prodotti su superfici dure esposte ai Corona Virus, secondo la norma EN 14476 relativa ai metodi di prova e requisiti -Fase 2, studio 1).

**COMPOSIZIONE:** Miscela acquosa contenente alcol e Sali d'ammonio quaternario.

**pH:** 7,5 a 20°C.

**USO:** Il prodotto è pronto all'uso. Nebulizzare sulla superficie, passare con panno o lasciare asciugare. Per l'industria alimentare risciacquare abbondantemente le superfici a contatto con gli alimenti prima della ripresa del lavoro o del riutilizzo dell'attrezzatura. Leggere la scheda di sicurezza prima di utilizzare il prodotto. Prodotto per uso professionale

**RACCOMANDAZIONI:** Essendo un prodotto con un'alta percentuale di alcol, testare sempre su una piccola superficie prima di operare. In caso di igienizzazione di superfici a contatto con gli alimenti, risciacquare bene prima di riprendere l'attività.

**CONFEZIONI:** flaconi da 800mL (sct. da 12 pz con tappo + 2 trigger) e tanica da 5L (sct. da 4pz)