

IT **SCHEDA TECNICA**

UFI: Q300-FOCU-J00C-AYKO

RTU Plus

DISINFETTANTE PRONTO USO PER SUPERFICI DURE



- **Battericida**
- **Fungicida**
- **Virucida per virus con involucro**

COMPOSIZIONE

100 grammi di prodotto contengono: Cloruro di didecildimetilammonio g 0,277, Coformulanti, q.b. a g 100. Contiene <5% tensioattivi non ionici.

Indicazioni di pericolo: **PERICOLO** H315 Provoca irritazione cutanea. H318 Provoca gravi lesioni oculari.

Consigli di prudenza: P101 In caso di consultazione di un medico, tenere a disposizione il contenitore o l'etichetta del prodotto. P102 Tenere fuori dalla portata dei bambini. P264 Lavare accuratamente dopo l'uso. P280 Indossare guanti / indumenti protettivi / Proteggere gli occhi / il viso. P310 Contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI / un medico. P305+P351+P338 IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare.



PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO
Registrazione del Ministero della Salute n. 20826

ELIMINARE IL PRODOTTO INUTILIZZATO ED I CONTENITORI VUOTI NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA UTILIZZARE I BIOCIDI IN MODO SICURO PRIMA DELL'USO LEGGERE SEMPRE L'ETICHETTA E LE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

CAMPI DI IMPIEGO

Il prodotto può essere impiegato in molteplici situazioni e nei più svariati ambiti, **Sanitario** (es: ospedali, case di cura, studi medici, ambulatori, farmacie), **Luoghi di comunità** (es. impianti sportivi, palestre, condomini, strutture industriali, negozi, centri benessere, scuole). **Mezzi di trasporto** di persone o merci (es. autovetture, camion, treni, aerei, navi) **Industria alimentare** (es. laboratori di produzione, macellerie e salumifici, industria dolciaria, panetterie, industrie di lavorazione di carne, pesce e verdure), **Piccola e grande ristorazione** (ristoranti, bar, hotel, mense, gastronomia, gelaterie, banchi di vendita); Ideale per i piani H.A.C.C.P e per la disinfezione di prese e griglie di ventilazione dei condizionatori. E ideale per detergere e disinfettare piani di lavoro, piani cottura, frigoriferi, piastrelle, sanitari, tavoli, sedie e scrivanie. Non profumato, ideale per le superfici a contatto con gli alimenti.

Stabilità del prodotto

Il prodotto rimane stabile per 2 anni a temperature ambiente, osservare la data di scadenza sulla confezione. Per preservare la qualità del prodotto si consiglia di conservare il recipiente ben chiuso, di non esporre lo stesso presso fonti di calore o alla luce diretta.

ISTRUZIONI PER L'USO

Applicare il disinfettante tal quale spruzzando direttamente sulle superfici da trattare in maniera uniforme o distribuendo con un panno. Per un'azione battericida e fungicida, lasciare agire per almeno 15 minuti. Per assicurare un'efficacia virucida, applicare il prodotto direttamente sulle superfici pulite e risciacquate in precedenza e lasciare agire per almeno 30 minuti. Risciacquare le superfici dopo il trattamento. Pulisce, sgrassa e disinfetta tutte le superfici dure e lavabili in modo facile e veloce.

AVVERTENZE

Usa esterno, Non ingerire. Non utilizzare su cute lesa o irritata. Si consiglia di utilizzare normali guanti in gomma durante l'applicazione. In caso di contatto con la pelle lavare immediatamente ed abbondantemente con sapone ed acqua. Evitare il contatto con gli occhi. In caso d'ingestione accidentale: Chiamare immediatamente un medico. Sciacquare la bocca con acqua e berne abbondantemente. Non utilizzare il prodotto per usi diversi da quelli indicati.

ARTICOLI / CONFEZIONI

750ml	153307	8002461522291	6 x 750 ml	8002461528996	100 BOX
1 L	153301	8002461522659	6 x 1 L	8002461529566	95 BOX
5 kg	153305	8002461522666	2 x 5 L	8002461529573	80 BOX

ESCLUSIVAMENTE PER USO PROFESSIONALE
MADE IN ITALY