



# ALLSEPT PLUS

Disinfettante multiuso per superfici a rapida evaporazione battericida-fungicida-virucida  
**Presidio medico chirurgico – Registrazione n° 20644 del Ministero della Salute**

## → DESCRIZIONE

**Allsept Plus** è un disinfettante per superfici pronto all'uso a base di alcol etilico.

È in grado di eliminare in pochi minuti il 99,99% di batteri, funghi e virus presenti sulle superfici.

Consigliato per la disinfezione nel settore alimentare e nell'horeca per soddisfare le procedure HACCP, grazie alla composizione e alla rapida evaporazione.

**Allsept Plus** è inoltre ideale per l'Area Sanità (ospedali, case di cura, RSA, studi medici, ecc) e in generale per la disinfezione di aree pubbliche (impianti sportivi, palestre, scuole, centri benessere).

## → CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: Liquido limpido incolore

pH (tal quale):  $8,5 \pm 0,5$

Densità relativa a 20°C:  $0,860 \pm 0,005$

Profumo: alcolico

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

## → MODALITÀ D'USO\*

Dopo avere pulito le superfici, spruzzare su queste avendo cura di distribuire in modo omogeneo **Allsept Plus** tal quale e lasciare agire per circa 180"/3 minuti. Questo tempo di contatto è sufficiente per l'attività battericida, fungicida e virucida sulle superfici.

Non è obbligatorio il risciacquo delle superfici dopo applicazione anche se è consigliato in caso di superfici a contatto diretto con alimenti.

## → CAMPI DI APPLICAZIONE

**Allsept Plus** è indicato per una rapida disinfezione di tutte le superfici lavabili, materiali, attrezzature e strumentario in genere. Ha quindi grandi possibilità di utilizzo per il settore alimentare, ospedaliero, dentistico, comunità, cucine, locali di somministrazione degli alimenti. Utile per i piani di autocontrollo alimentare (HACCP).





## ALLSEPT PLUS

### → COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

**Allsept Plus** risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

### → PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare il recipiente ben chiuso nella confezione originale e lontano da alimenti o mangimi e da bevande. Non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso. Consultare la scheda di sicurezza

### → CONFEZIONI

Taniche da litri 10 netti.

Flaconi da ml 750 in scatole da 12.

\* Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

