

Assainissant complet **ASSAINICHOC**

Hygiène, traitement de l'odeur

Assainisseur d'atmosphère **ONE SHOT**



Présentation

ASSAINICHOC est un aérosol ONE SHOT polyvalent : assainisseur d'atmosphère, destructeur d'odeur et désodorisant puissant aux senteurs menthe eucalyptus.

Points forts

- Usage ONE SHOT ou ponctuel
- Gaz propulseur ininflammable
- Parfum menthe eucalyptus
- Destructeur d'odeur
- Sans retombée humide



Propriétés

- Complexe de bases actives concentrées, ASSAINICHOC permet un assainissement complet de tous les types de locaux : bureaux, salles de réunion, salles d'attente, sanitaires, vestiaires, locaux à ordures, bungalows, etc.
- Idéal pour l'intérieur des véhicules, ASSAINICHOC permet une remise en état rapide et peu contraignante grâce à une pulvérisation sèche, sans retombée humide.

Mode d'emploi

- Après le départ des personnes présentes dans la pièce, fermer portes et fenêtres. Enlever le capot, retourner l'aérosol et percuter l'embout blanc.
- Poser le boîtier sur un support en hauteur en le remettant tête en haut.
- Laisser diffuser l'aérosol et sortir de la pièce.
- La diffusion se fait automatiquement jusqu'à la vidange complète de l'aérosol.
- Attendre 1 heure et bien aérer les locaux.
- Un aérosol permet de traiter un volume de 40 m3.
- ASSAINICHOC peut également être utilisé en diffusion ponctuelle grâce au petit diffuseur disponible dans chaque carton.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : ASS30707

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur : Menthe

Caractéristiques complémentaires

Usage One shot

Réglementation

Contact Alimentaire : Non

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 50 mL

Type de conditionnement : Aérosol

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.

Température de stockage : Ne pas exposer à une température supérieure à 50 °C.

Durée de stockage conseillée : 2 ans