

MF PRO MULTICLEAN YELLOW

Pulizia



Microfibra multiuso gialla con ottima capacità di assorbimento.

DESCRIZIONE E PROPRIETÀ GENERALI

Composizione tessile	85% poliestere, 15% poliammide
Dimensioni da asciutta (mm)	400 x 380
Peso (g/m ²)	250
Colori	Giallo
Confezionamento	5 pezzi/confezione 24 confezioni/cartone 120 pezzi/cartone



VANTAGGI PRODOTTO



QUALITÀ

- *Rimuove il 99% dei batteri



ASSORBENTE

- > 600%



FACILE DA USARE

- Disponibile in 4 colori per diversi ambienti per ridurre il rischio di contaminazione crociata
- Pulisce senza necessità di detergente. Facile da usare e risciacquare



LAVABILE

- Può essere messo in autoclave fino a 120° C per 15 minuti
- 500 cicli a 60°C
- 9 cicli a 95°C

MF PRO MULTICLEAN YELLOW

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE

- ▶ *Rimuove il 99% di batteri di Escherichia coli dalle superfici di vetro e coronavirus umano da superfici piastrellate solo con acqua. Testato da un laboratorio indipendente.
- ▶ Non contengono nanoparticelle d'argento

AMBIENTI



HORECA



ASSISTENZA SANITARIA



UFFICI e ISTITUZIONI



PRODUZIONE



TRASPORTO e TEMPO LIBERO

PER RISULTATI MIGLIORI E MANUTENZIONE

Istruzioni d'uso

- Non lavare con ammorbidenti
- Può essere messo in asciugatrice fino a 60 ° C

Manutenzione del prodotto

- Lavabile in lavatrice fino a 60°C o 95°C con detergente standard
- Igienizzazione e sterilizzazione
 - Può essere utilizzato con candeggina a 28,5g/l
 - Può essere utilizzato con Etanolo al 99%
- Cicli: Può essere lavato senza ridurre la qualità del prodotto.
- Manutenzione del prodotto: Non stirare, Non lavare a secco

REGOLAMENTAZIONE/NORME

Regolamento REACH

Questo prodotto non contiene più dello 0,1 % di sostanze estremamente preoccupanti (SVHC) o di qualsiasi sostanza inclusa nell'allegato XVII del regolamento n° 1907/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio (REACH)

Regolamento Applicabile

Questo prodotto non è classificato pericoloso secondo il regolamento (CE) n° 1272/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

Contatto alimentare

Questo prodotto è conforme al regolamento 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti. Possono essere utilizzati in tutti i tipi di ambiente alimentare quando vengono risciacquati.