



# GD QUATTRO

## Disinfettante alcolico per superfici ed attrezzature pronto all'uso

Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. Sal. N° 19354

### CARATTERISTICHE

GD QUATTRO è un prodotto ad esclusivo uso professionale, per la disinfezione e detersione rapida di tutte le superfici, quali piani d'appoggio, macchinari, utensili da taglio, affettatrici, attrezzature ed oggetti nel settore alimentare, previa pulizia meccanica.

### DATI TECNICI

- *Aspetto:* Liquido
- *Odore:* Inodore
- *Colore:* Incolore
- *pH:* 3,50÷7,00

### COMPOSIZIONE

100 g contengono:	
Clorexidina digluconato	0,1 g
Benzalconio cloruro	0,1 g
Alcool etilico	15,0 g
Alcool isopropilico	5,0 g
Coformulanti e acqua depurata q.b.a	100 g

### ATTIVITÀ E MECCANISMO D'AZIONE

**AZIONE DISINFETTANTE:** L'associazione fra Clorexidina e Sale Quaternario d'Ammonio e l'elevato tenore in alcool, garantiscono un ampio spettro d'azione rapida e prolungata nei confronti di: Batteri gram+ e gram- (compresi Salmonella e Listeria), funghi (compreso Aspergillus Niger) in tre minuti di contatto. Elevato potere detergente e rapida evaporazione.

### ATTIVITÀ BATTERICIDA, FUNGICIDA

I test d'attività ed efficacia sono stati eseguiti secondo le normative europee attualmente in vigore.

### INDICAZIONI D'USO

Asportare i residui grossolani da superfici ed oggetti, agitare GD QUATTRO prima dell'uso, quindi spruzzare superfici ed oggetti da una distanza di 30 cm., lasciare agire almeno tre minuti e passare un panno pulito. Assicurarsi che le superfici e gli oggetti siano completamente inumiditi. Il prodotto assicura un veloce sgrassaggio e nel contempo una rapida disinfezione a largo spettro. Evitare l'impiego su materiali deteriorabili all'alcol.

### SETTORI DI IMPIEGO E CAMPI DI APPLICAZIONE

Disinfezione e detersione rapida di tutte le superfici, oggetti, taglieri, affettatrici, banchi espositivi, frigo, tavoli, macchinari, tritacarne, utensili da taglio, bilance, banchi frigo, mensole, stampi, centrifughe, nastri trasportatori, banchi bar, macchine caffè e tutte le superfici lavabili della cucina. Particolarmente indicato in tutto il settore alimentare: nelle mense, cucine di ristoranti, bar, paninoteche, self-service, alberghi, case di riposo, case di cura, ospedali; nei negozi alimentari: macellerie, salumerie, gastronomie, pescherie, pasticcerie, panifici, ambulanti; nell'industria casearia, conserviera ed alimentare in genere.

### VALIDITÀ E CONSERVAZIONE

Nella sua confezione originale si conserva per il periodo di tre anni.

### AVVERTENZE

Indicazioni di pericolo: H225 Liquido e vapori facilmente infiammabili. Consigli di prudenza: P210 Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare. P233 Tenere il recipiente ben chiuso. P280 Proteggere gli occhi / il viso. P370-P378 In caso d'incendio: utilizzare anidride carbonica, schiuma, polvere chimica per estinguere. Non disperdere il prodotto nell'ambiente. Per lo smaltimento attenersi alle leggi in vigore. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Il prodotto deve essere utilizzato da personale specializzato con conoscenza delle dovute norme.

