

Delladet

VS2

Détergent désinfectant pour application sur les surfaces ouvertes

Description

Delladet est un détergent concentré désinfectant, spécialement conçu pour l'hygiène des surfaces ouvertes en industries agroalimentaires.

Propriétés principales

- Delladet contient un mélange d'agents tensioactifs fortement moussants, de séquestrants et de composés alcalins. Les propriétés désinfectantes sont apportées par les ammoniums quaternaires. Cette formulation permet une grande efficacité contre les souillures et une action désinfectante sur la plupart des micro-organismes, notamment les bactéries Gram et Gram -.
- Delladet est conseillé pour un nettoyage et une désinfection en une phase des sols, murs, ustensiles, équipements et autres surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Il est compatible avec des applications dans l'industrie de la viande et la volaille, de la boisson et autres types de process en industries agroalimentaires.
- Delladet s'utilise manuellement, par trempage ou en pulvérisation. Il est également compatible avec une large gamme de matériel d'application mousse.
- Produits autorisés pour le nettoyage et la désinfection en production biologique.

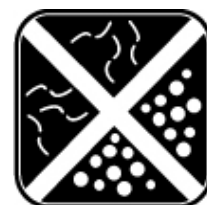
Bénéfices

- Un seul produit pour nettoyer et désinfecter, permettant un gain de temps.
- Action détergente très efficace pour éliminer les graisses et souillures séchées.
- Action désinfectante à larges spectres.
- Utilisable quelque soit la dureté d'eau.

Mode d'emploi

Utiliser Delladet à des concentrations comprises entre 1 à 2 % v/v selon le type et le degré d'encrassement.

Delladet doit être rincé complètement à l'eau potable après utilisation afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact de denrées alimentaires.



Delladet

VS2

Données techniques

Valeur pH (pur):	11
pH (solution à 1% à 20°C):	10.6
Densité relative (20°C):	1.05
Demande Chimique en Oxygène [DCO] (gO ₂ /kg):	345
Teneur en Azote [N] (g/kg):	2,8
Teneur en Phosphore [P] (g/kg):	0

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle exclusivement.

Données microbiologiques

- Bactéricide à 1% selon la norme EN 1276 en condition de saleté, à 20°C en 5 minutes sur les souches de référence.
- Bactéricide à 2% selon la norme EN13697 (2015) en condition de saleté , à 20°C en 5 minutes sur les sources de référence.
- Lévuricide à 1% selon la norme EN13697 (2015) en condition de saleté , à 20°C en 15 minutes - Candida albicans .
- Virucidie selon la norme EN14476 (2013+A2:2019)
 - à 1.5% en condition de saleté, à 20°C en 5 minutes sur Influenza virus Virus vaccinia modifié, souche Ankara (MVA).
 - à 5% en condition de saleté, à 20°C en 30 secondes sur Influenza virus Virus vaccinia modifié, souche Ankara (MVA).

Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au règlement détergent concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N°648/2004).
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

Conditionnements disponibles

Code article	Description de l'article	Plateforme
7511148	DI DELLADET VS2 950L W4794	
101100218	DI DELLADET VS2 2X5L W4457	
7509348	DI DELLADET VS2 20L W4669	
7509349	DI DELLADET VS2 200L W4793	
100938445	DI Delladet VS2 1Kg bulk W3473	

www.diversey.com

© 2025 Diversey, Inc. All Rights Reserved. Rev.11/12/2025 fr-FR (F00208)