



leVrai
PROFESSIONNEL



Solutions pour les professionnels

Entretien des cuisines centrales et collectives

La performance des professionnels
à votre service



Fabriqué en France



DES PRODUITS
PROFESSIONNELS
100% CONÇUS EN
FRANCE POUR
UN ENTRETIEN
COMPLET DE VOTRE
CUISINE.

DEPUIS TOUJOURS, ACTION PIN SE DISTINGUE PAR SON EXPERTISE UNIQUE DANS LA FORMULATION DE PRODUITS À BASE DE TERPÈNES DE PIN, RECONNUS POUR LEURS PROPRIÉTÉS NETTOYANTES ET DÉGRAISSANTES.

AUJOURD'HUI, LA MARQUE MET SON SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES CUISINES PROFESSIONNELLES AVEC UNE GAMME COMPLÈTE DE PRODUITS PERFORMANTS, PLUS SÛRS ET PLUS RESPECTUEUX DES UTILISATEURS. PENSÉE POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES RESTAURATEURS ET DES COLLECTIVITÉS.



LE SECRET DE NOTRE RECETTE ? PERFORMANCE & RESPONSABILITÉ

DES PRODUITS BIOSOURCÉS, UNE EFFICACITÉ PROUVÉE

Avec **un minimum de 88 % d'ingrédients d'origine biosourcée**, notre gamme cuisine allie sécurité pour les utilisateurs et respect de l'environnement, sans compromis sur l'efficacité.

« Nous avons constaté une réelle amélioration sur le lavage et le rinçage. Le taux de repasse a considérablement baissé. » Hôpital de Pau (64)

« Très satisfait du produit lave-verres. Pas besoin de pré-lavage avec les tasses à café alors qu'obligatoire avec le produit utilisé actuellement. » Bar-brasserie Au Carrefour Chambrun (14)

DES PRODUITS À FAIBLES COV

- Évaporation des produits

Même utilisés en machine, les produits peuvent s'évaporer sous l'effet de la chaleur, libérant des molécules nocives qui détériorent la qualité de l'air. De plus, les bidons étant ouverts en permanence, cela favorise la dispersion du produit dans l'air

- Risque pour les utilisateurs

Les personnes chargeant ou déchargeant les lave-vaisselles sont particulièrement exposées aux vapeurs émises pendant le cycle de lavage.

- 0% de COV dans nos formules machine

Nos formules pour lave-vaisselle professionnels et lave-verres sont sans COV, garantissant un air plus sain pour les utilisateurs et les usagers des cuisines.

LES DÉRIVÉS DE PIN

EN CUISINE

UNE EFFICACITÉ DE NETTOYAGE RENFORCÉE

Les terpènes de pin abaissent la tension superficielle de l'eau, facilitant le décollement des graisses et des résidus alimentaires, et apportant un effet déperlant sur les surfaces.

Produits de lavage : Dissolution des graisses complexes sur la vaisselle (lait, viande, œufs) avec une efficacité supérieure ou équivalente aux standards du secteur .

Produit de rinçage : Facilite l'évacuation de l'eau et des résidus pour un séchage rapide, sans traces ni dépôts calcaires.

UN POUVOIR SOLVANT PUISSANT

Les composés issus du pin possèdent une excellente affinité avec les graisses et les résidus organiques. Ils facilitent leur dissolution, réduisant ainsi l'effort mécanique nécessaire et améliorant la rapidité d'action des produits de nettoyage.

Déboucheur cuisine : Action rapide pour dissoudre les bouchons organiques riches en graisses et huiles

Produits de lavage : Élimination efficace des taches tenaces (thé, café, vin rouge) et résidus gras

UNE ACTION DÉCAPANTE SUR LES GRAISSES CUITES

Grâce à leur forte capacité de déstructuration des molécules lipidiques, certains dérivés du pin sont efficaces pour éliminer les dépôts carbonisés et les graisses cuites, garantissant des surfaces propres et prêtes à l'emploi sans effort excessif.

Dégraissant Décapant : Dégraissage des salissures cuites rapide, égalant les références du marché.



Efficacité prouvée : tests en conditions réelles

ENTRETIEN DES CUISINES CENTRALES ET COLLECTIVES



Le respect de l'hygiène est primordial au sein d'une cuisine professionnelle. La mise en place d'un plan de nettoyage et désinfection (P.N.D) est indispensable et obligatoire. En effet, pour garantir un état de propreté permanent des locaux et des équipements, le respect de ce plan est un point crucial pour le bon fonctionnement du restaurant et la sécurité des consommateurs.

LA MÉTHODE HACCP

Acronyme pour Hazard Analysis Critical Control Point, l'HACCP a pour objectif la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique (bactéries, champignons, virus), chimique (additifs, pesticides, etc.) et physique (verre, bois, etc.) au regard de la sécurité des aliments.

QU'EST-CE QU'UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION ?

Afin de vous assurer que la cuisine de leur établissement est toujours impeccable et répond aux normes d'hygiène HACCP, les restaurateurs ont l'obligation de mettre en place un plan de nettoyage et désinfection de la cuisine appelé également P.N.D.

Le but ? Respecter les normes d'hygiène et de sécurité HACCP et définir de façon claire les opérations de nettoyage et de désinfection qui doivent être menées pour maintenir la propreté visuelle (nettoyage) et bactériologique (désinfection) des locaux et du matériel.

Chaque plan de nettoyage et désinfection est différent, en fonction de votre matériel et de la taille de votre cuisine. S'il se doit de respecter les bonnes pratiques HACCP, c'est avant tout un outil opérationnel qui permet à chacun de savoir quel travail de nettoyage et de désinfection il doit effectuer sur son poste et son matériel.

COMMENT LIRE UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Le P.N.D est réalisé sur la base de pictogrammes afin d'en faciliter la lecture.

		ACTIONPIN L'EFFICACITÉ PAR NATURE		Action Pin Action Pin Cuisine Plan de nettoyage et désinfection						FREQUENCE	CONTROLE	RESPONSABLE			
Type de surface à nettoyer		SURFACE	PRODUIT	DOSE TEMPERATURE	METHODE										
Cuisine			DEGRAISSANT DESINFECTANT CONCENTRE - 5 l	0,3% 20°C							0,3% 20°C	Port de gants Pulvériser Attention, lame coupante Laisser agir 5 à 15 minutes Rincer Racler	Selon planning établi		
Vaisselles			VAISSELLE MAIN - 1 l	Prêt à l'emploi Ambiante (entre 20°C et 40°C)							Prêt à l'emploi Ambiante (entre 20°C et 40°C)	Port de gants Faire tremper dans la solution Frotter Rincer	Selon planning établi		
Plan de travail - Surfaces inox			DEGRAISSANT DESINFECTANT MULTI-SURFACES -	Prêt à l'emploi 20°C							Prêt à l'emploi 20°C	Port de gants Eliminer les résidus Pulvériser Frotter Laisser agir 5 à 15 minutes Rincer	Selon planning établi		

Fréquence de nettoyage

UNE OFFRE SPÉCIFIQUE POUR LES CUISINES CENTRALES ET COLLECTIVES



1. VAISSELLE EN MACHINE



LIQUIDE LAVAGE MACHINE TOUTES EAUX (2)

NOUVEAU



Contact
alimentaire
HACCP

Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un lavage impeccable de la vaisselle dans les équipements professionnels :

- Élimine les résidus alimentaires les plus tenaces, sans laisser de traces : amidon, protéines, thé, café...
- Préserve l'éclat et la brillance de la vaisselle, cycle après cycle

Bidon 10 L : 6602 - Bidon 5 L : 6601

NOUVEAU

LIQUIDE RINÇAGE MACHINE TOUTES EAUX (2)



Contact
alimentaire
HACCP



Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un rinçage parfait de la vaisselle dans les équipements professionnels :

- Effet déperlant, accélérant ainsi le séchage et prévenant la formation de tartre et de traces
- Garantit un rinçage efficace sans résidus

Bidon 10 L : 6612 - Bidon 5 L : 6611

NOUVEAU

LIQUIDE LAVE-VERRES (2)



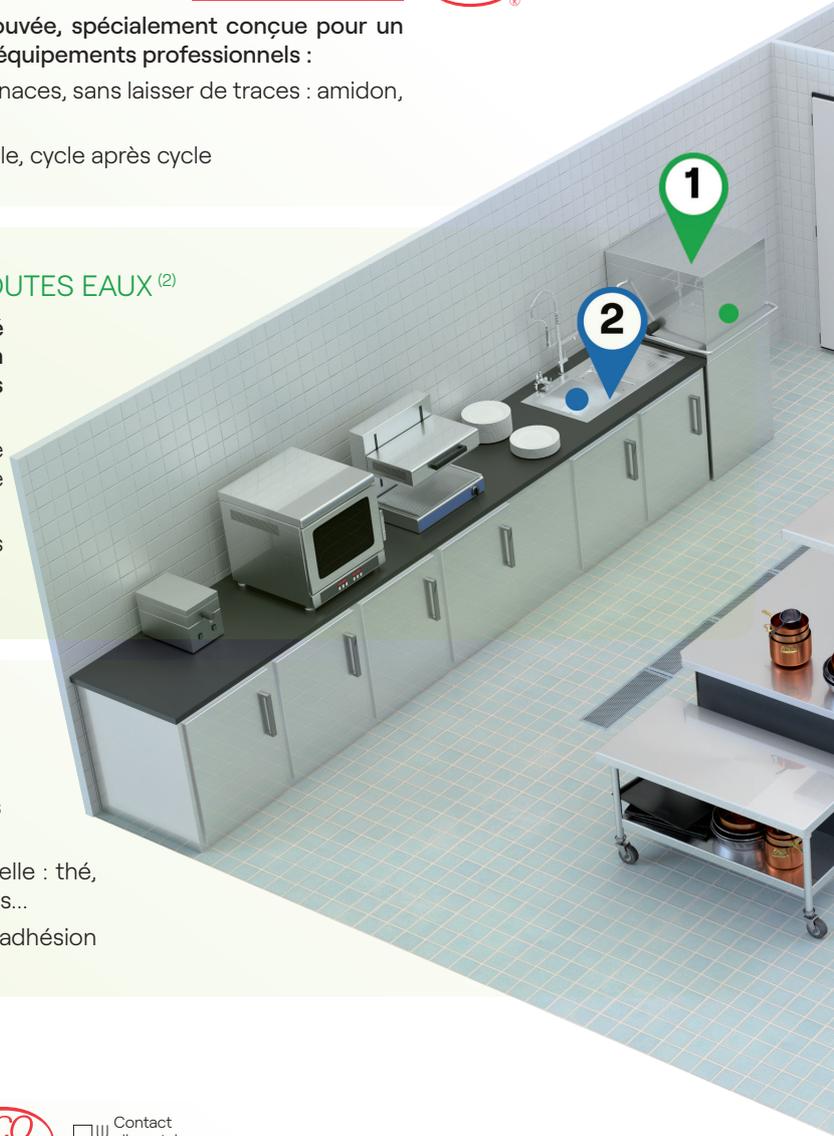
Contact
alimentaire
HACCP



Formule certifiée Ecocert, spécialement conçue pour un nettoyage efficace et sans traces de la vaisselle en lave-verres professionnel :

- Élimine les résidus tenaces sur la vaisselle : thé, café, vin rouge, traces de rouge à lèvres...
- Formule enrichie en actifs limitant l'adhésion des tanins aux surfaces

Flacon 1 L : 6621



2. NETTOYAGE

DÉBOUCHEUR CUISINE (2)

NOUVEAU



Contact
alimentaire
HACCP



Formule certifiée Ecocert, idéale pour éliminer rapidement les bouchons et les engorgements des canalisations des cuisines professionnelles :

- Efficace dès la 1^{ère} utilisation
- Action rapide sur les bouchons tenaces : efficacité prouvée en moins de 10 minutes, même en eau stagnante

Bidon 5 L : 6631

Contact
alimentaire
HACCP



EU/Label: FR/010/037

VAISSELLE MAIN ÉCOLOGIQUE

Formule biotechnologique, idéale pour éliminer les salissures et dégraisser en profondeur :

- Détergent plonge manuelle, facile à rincer
- Formule ultra concentrée sans allergène⁽¹⁾

Bidon 5 L : 5306 - Flacon 1 L : 5305

VAISSELLE MAIN*

Contact
alimentaire
HACCP



Formule ultra concentrée, idéale pour dégraisser en profondeur pour une brillance parfaite :

- Idéale pour décoller les salissures incrustées
- Facile à rincer sans laisser de trace

Bidon 5 L : 4094 - Flacon 1 L : 4111

Jerrycan 20 L : 4096

3. DÉGRAISSAGE

→ DÉGRAISSANT DÉCAPANT GRAISSES CUITES (2)

NOUVEAU



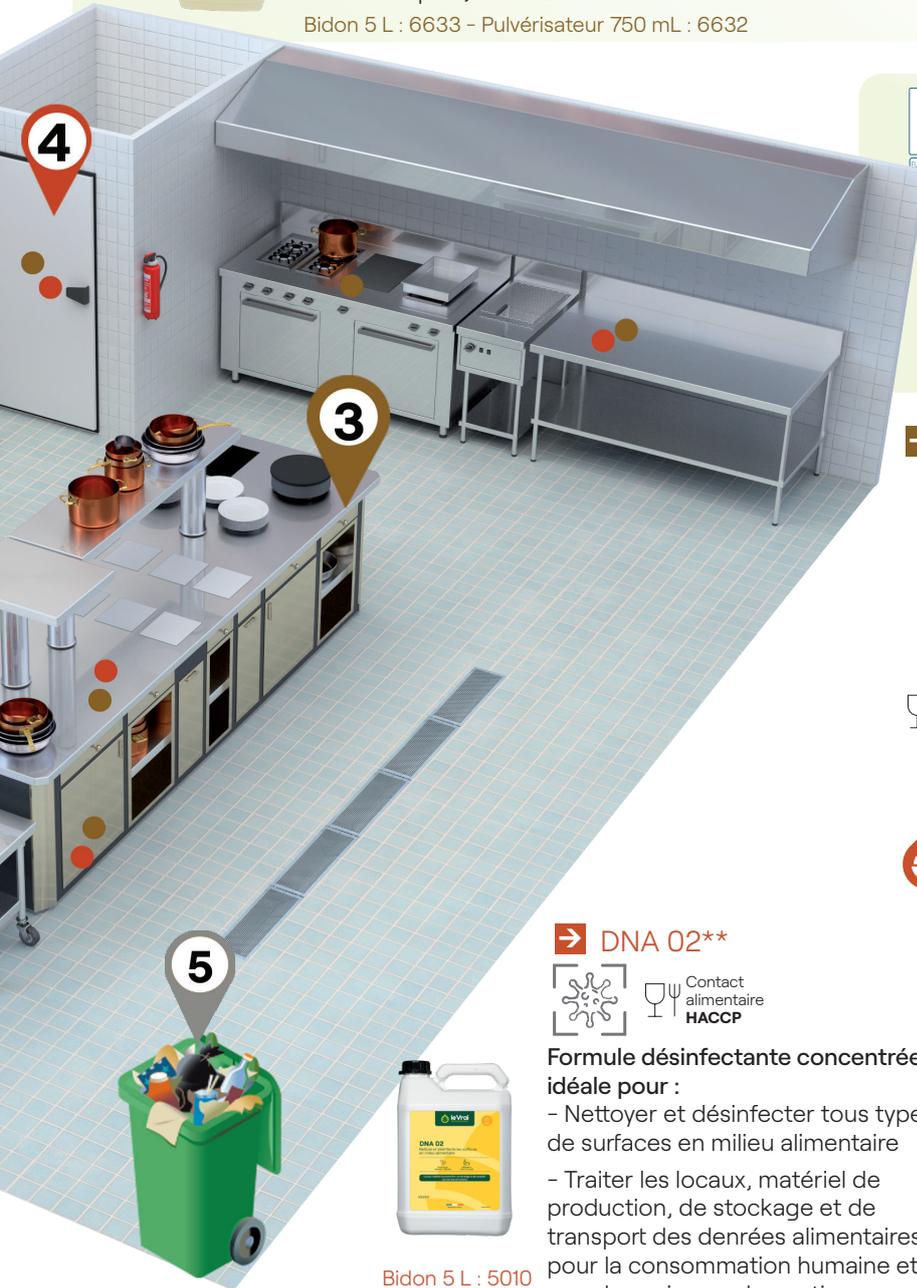
Contact alimentaire
HACCP



Formule ultra dégraissante, certifiée Ecocert et à l'efficacité prouvée, pour éliminer graisses cuites et carbonisées des fours, friteuses, planchas, plaques de cuisson et hottes :

- Nettoyage efficace dès la première application
- Efficacité prouvée sur les graisses cuites et carbonisées
- Action rapide, en 1 à 2 minutes seulement

Bidon 5 L : 6633 - Pulvérisateur 750 mL : 6632



■ DÉGRAISSANT CUISINE ÉCOLOGIQUE



Formule biotechnologique, idéale pour nettoyer et dégraisser sans laisser de trace :

- Efficace sur huiles, graisses et graisses cuites
- Fait briller les inox
- Décroche les biofilms

Pulvérisateur 750 mL : 5311 (Dispo aussi en bidon 5 L : 5312)

→ DÉGRAISSANT CUISINE CONCENTRÉ*



Formule concentrée en agents dégraissants, idéale pour nettoyer et dégraisser hottes, fours, friteuses, etc. :

- Supprime toutes traces de gras d'origine animale et végétale
- Odeur neutre : idéale pour l'univers de la restauration
- Élimine en profondeur les graisses cuites
- Efficace même en eau dure



Bidon 5 L : 4231

4. DÉSINFECTATION

→ DNA 02**



Contact alimentaire
HACCP

Formule désinfectante concentrée idéale pour :

- Nettoyer et désinfecter tous types de surfaces en milieu alimentaire
- Traiter les locaux, matériel de production, de stockage et de transport des denrées alimentaires pour la consommation humaine et pour les animaux domestiques
- Efficace même en eau très dure
- Facile à rincer



Bidon 5 L : 5010

PRODUIT DÉSINFECTANT

→ VITRES ET SURFACES DÉSINFECTANT**



Formule désinfectante à base d'un actif d'origine végétale, idéale pour nettoyer et désinfecter les surfaces vitrées et réfrigérées :

- Ne laisse pas de trace
- Minimise le risque de résidus sur les surfaces : évite la formation des biofilms
- Idéal pour : saladettes, réfrigérateurs, etc.



Contact alimentaire
HACCP

PRODUIT DÉSINFECTANT

Pulvérisateur 750 mL : 4633
Bidon 5 L : 4632

→ ACTIPUR DÉSINFECTANT CUISINE PRÊT À L'EMPLOI & CONCENTRÉ**/(2)

PRODUIT DÉSINFECTANT



Contact alimentaire
HACCP

Formule biotechnologique à large spectre, idéale pour nettoyer, dégraisser et désinfecter les surfaces en univers alimentaire :

- Bactéricide, levuricide et virucide
- Actif sur *Salmonella* et *Listeria*
- À base d'acide lactique : actif biocide 100% biosourcé

Prêt à l'emploi : pulvérisateur 750 mL : 5541 - Bidon 5 L : 5542
Concentré : Bidon 5 L : 5551

Liquide lavage machine toutes eaux ⁽¹⁾

Vaisselle en machine

NOUVEAU



Bidon 10 L : 6602
Bidon 5 L : 6601

Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un lavage impeccable de la vaisselle dans les équipements professionnels :

- Élimine les résidus alimentaires les plus tenaces, sans laisser de traces : amidon, protéines, thé, café...
- Préserve l'éclat et la brillance de la vaisselle, cycle après cycle
- Efficace en eaux douces à très dures, même en cycle court
- Convient à tout type de vaisselle : porcelaine, verre, inox, argenterie, plastique
- Compatible avec tous types de lave-vaisselle professionnel : à capot, à convoyeur, en tunnel et à charge frontale

 Biosourcés : 99,1%	 C.O.V. : 0%
 Dosage : dès 1 g/L	 Odeur neutre
 pH concentré : 13,2	 pH en dilution : 12,1
 Contact alimentaire HACCP	 Compatible lave-vaisselle professionnel

Liquide rinçage machine toutes eaux ⁽¹⁾

Vaisselle en machine

NOUVEAU



Bidon 10 L : 6612
Bidon 5 L : 6611

Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un rinçage parfait de la vaisselle dans les équipements professionnels :

- Effet déperlant, accélérant ainsi le séchage et prévenant la formation de tartre et de traces
- Garantit un rinçage efficace sans résidus
- Préserve l'éclat de la vaisselle cycle après cycle et l'intégrité de votre appareil
- Efficace en eaux douces à très dures (jusqu'à 30°F), même en cycle court
- Convient à tout type de vaisselle : porcelaine, verre, inox, argenterie, plastique
- Compatible avec tous types de lave-vaisselle professionnel : à capot, à convoyeur, en tunnel et à charge frontale, lave-verres

 Biosourcés : 98%	 C.O.V. : 0%
 Dosage : dès 0,2 g/L	 Odeur neutre
 pH concentré : 9,7	 pH en dilution : 8,6
 Contact alimentaire HACCP	 Compatible lave-vaisselle professionnel

Liquide lave-verres toutes eaux ⁽¹⁾

Vaisselle en machine

NOUVEAU



Flacon 1 L : 6621

Formule certifiée Ecocert, spécialement conçue pour un nettoyage efficace et sans traces de la vaisselle en lave-verres professionnel :

- Élimine les résidus tenaces sur la vaisselle : thé, café, vin rouge, traces de rouge à lèvres...
- Formule enrichie en actifs limitant l'adhésion des tanins aux surfaces
- Action anti-calcaire déperlante pour faire briller les verres
- Flacon autodoseur pratique pour un dosage précis et sans risque pour l'utilisateur
- Efficace en eaux douces à très dures, même en cycle court
- Compatible avec tous types de matériaux : verre, porcelaine, plastique, inox

 Biosourcés : 98,6%	 C.O.V. : 0%
 Dosage : dès 1 g/L	 Odeur neutre
 pH concentré : 13,2	 pH en dilution : 12,1
 Contact alimentaire HACCP	 Compatible lave-verres

Vaisselle main *

Nettoyage



Bidon 5 L : 4094
Flacon 1 L : 4111
Jerrycan 20 L : 4096

Formule ultra concentrée, idéale pour dégraisser en profondeur pour une brillance parfaite :

- Idéale pour décoller les salissures incrustées
- Facile à rincer sans laisser de trace

 Biosourcés : **99,7%**  C.O.V : **0,25%**

 Dosage : **0,25%**  **Fruitée**

 pH concentré : **4/4,5**  pH en dilution : **6,5**

 Contact alimentaire **HACCP**

Vaisselle main écologique

Nettoyage



Bidon 5 L : 5306
Flacon 1 L : 5305

Formule biotechnologique, idéale pour éliminer les salissures et dégraisser en profondeur :

- Détergent plonge manuelle, facile à rincer
- Formule ultra concentrée sans allergène⁽¹⁾



 Biosourcés : **100%**  C.O.V : **0%**

 Dosage : **0,15%**  **Fraîche et végétale**

 pH concentré : **4/4,5**  pH en dilution : **6,5**

 Contact alimentaire **HACCP**  Sans pictogramme

Déboucheur cuisine ⁽²⁾

Nettoyage

NOUVEAU



Bidon 5L : 6631

Formule certifiée Ecocert, idéale pour éliminer rapidement les bouchons et les engorgements des canalisations des cuisines professionnelles :

- Dissout efficacement les graisses et résidus alimentaires pour des canalisations dégagées durablement
- Efficace dès la première utilisation
- Action rapide sur les bouchons tenaces : efficacité prouvée en moins de 10 minutes, même en eau stagnante
- Sans danger pour les canalisations et les fosses septiques

 Biosourcés : **99,8%**  C.O.V : **0%**

 Dosage : **Prêt à l'emploi**  **Odeur neutre**

 pH : **13,4**  Contact alimentaire **HACCP**

⁽¹⁾ Sans allergène déclaré conformément au règlement CE 648/2004 ⁽²⁾ Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT «Ecodétergent» disponible sur <https://detergents.ecocert.com>

Dégraissant décapant graisses cuites⁽¹⁾

Dégraissage

NOUVEAU



Formule ultra dégraissante, certifiée Ecocert et à l'efficacité prouvée, pour éliminer graisses cuites et carbonisées des fours, friteuses, planchas, plaques de cuisson et hottes :

- Nettoyage efficace dès la première application
- Efficacité prouvée sur les graisses cuites et carbonisées
- Action rapide, en 1 à 2 minutes seulement
- Idéal pour la remise en état des appareils de cuisson
- Sans danger pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires

 Biosourcés : 99,8%	 C.O.V. : 0%
 Dosage : Prêt à l'emploi	 Odeur neutre
 pH : 13,4	 Contact alimentaire HACCP

Bidon 5L : 6633

Pulvérisateur 750 ml : 6632

Dégraissant cuisine écologique

Dégraissage



Formule biotechnologique, idéale pour nettoyer et dégraisser sans laisser de traces :

- Efficace sur huiles, graisses et graisses cuites
- Fait briller les inox
- Décroche les biofilms



EU Ecolabel : FR/020/048

Pulvérisateur 750 ml : 5311
Existe également en Bidon 5 L : 5312

 Biosourcés : 91,3%	 C.O.V. : 0,01%
 Dosage : Prêt à l'emploi	 Légèrement citronnée
 pH : 8,5/9,5	 Contact alimentaire HACCP
 Sans pictogramme	 Buse mousse évite les projections

Dégraissant cuisine concentré *

Dégraissage



Formule concentrée en agents dégraissants, idéale pour nettoyer et dégraisser hottes, fours, friteuses, etc. :

- Supprime toutes traces de gras d'origine animale et végétale
- Odeur neutre : idéale pour l'univers de la restauration
- Élimine en profondeur les graisses cuites
- Efficace même en eau dure

 Biosourcés : 88,3%	 C.O.V. : 0,26%
 Dosage : dès 1%	 Odeur neutre
 pH concentré : 12,8/13,8	 pH en dilution : 11,5
 Contact alimentaire HACCP	 Utilisable en canon à mousse
 Utilisable en nettoyeur haute pression	

Bidon 5 L : 4231

⁽¹⁾ Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT «Ecodétergent» disponible sur <https://detergents.ecocert.com>

Vitres et surfaces désinfectant **

Désinfection



Bidon 5 L : 4632
Pulvérisateur 750 ml : 4633

Formule désinfectante à base d'un actif d'origine végétale, idéale pour nettoyer et désinfecter les surfaces vitrées et réfrigérées :

- Ne laisse pas de trace
- Minimise le risque de résidus sur les surfaces : évite la formation des biofilms
- Idéale pour : saladettes, réfrigérateurs, etc.

BIOCIDE :

- Activités bactéricide et levuricide
- Actif sur *Salmonella* et *Listeria*
- Type de produit : TP2 et TP4
- Usage : professionnel
- Substance active : acide lactique (CAS n° 79-33-4 : 32,33 g/L)
- Numéro d'AMM : FR-2022-0004-04-1

 Biosourcés : 96%	 C.O.V : 4%
 Dosage : Prêt à l'emploi	 Pin des Landes
 pH : 1,8/2,4	 Contact alimentaire HACCP
 Produit biocide	

DNA 02 **

Désinfection



Bidon 5 L : 5010

Formule désinfectante concentrée idéale pour :

- Nettoyer et désinfecter tous types de surfaces en milieu alimentaire
- Traiter les locaux, matériel de production, de stockage et de transport des denrées alimentaires pour la consommation humaine et pour les animaux domestiques
- Efficace même en eaux très dures
- Facile à rincer

BIOCIDE :

- Activités bactéricide et levuricide
- Actif sur *Salmonella* et *Listeria*
- Type de produit : TP4
- Usage : professionnel
- Substance active : N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine (CAS n° 2372-82-9 : 1,8 g/100 g)

 Dosage : 1%	 C.O.V : 0%
 pH concentré : 12,7/13,1	 pH en dilution : 10,5
 Sans odeur	 Contact alimentaire HACCP
 Utilisable en canon à mousse	 Produit biocide

*Dangereux. Respecter les précautions d'emploi

** Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Actipur désinfectant cuisine – Prêt à l'emploi ** / (1)

Nettoyage et désinfection


 Bidon 5 L : 5542
 Pulvérisateur 750 ml : 5541


Formule biotechnologique à large spectre, idéale pour nettoyer, dégraisser et désinfecter les surfaces en univers alimentaire :

- Idéal pour les points de contact et surfaces hautes : banques réfrigérées, ateliers de transformation, plans de travail, tables non sensibles aux acides ⁽²⁾
- À base d'acide lactique : actif biocide 100 % biosourcé issu de la fermentation de sucres

BIOCIDE :

- Activités bactéricide et levuricide
- Actif sur *Salmonella* et *Listeria*
- Actif sur virus nus : *Rotavirus*, *Adénovirus*
- Actif sur virus enveloppés dont *Coronavirus*, testé sur virus de la *Vaccine* selon NF EN 14476+A2
- Type de produit : TP2 et TP4
- Usage : professionnel
- Substances actives :
acide lactique (CAS n° 79-33-4 : 30,45 g/L)
acide glycolique (CAS n° 79-14-1 : 2,84 g/L)

 Biosourcés : 99,3%	 C.O.V. : 0,05%
 Dosage : Prêt à l'emploi	 Fraîche et légère
 pH : 2	 Contact alimentaire HACCP
 Buse mousse évite les projections	 Produit biocide

Actipur désinfectant cuisine – Concentré ** / (1)

Nettoyage et désinfection


 Bidon 5 L : 5551
 Flacon 1 L : 5552


Formule biotechnologique à large spectre, idéale pour nettoyer, dégraisser et désinfecter les sols non sensibles aux acides⁽²⁾ en univers alimentaire :

- Bactéricide, levuricide et activité virucide
- Idéal pour le reconditionnement de pulvérisateurs. Stabilité 7 jours en récipient fermé
- À base d'acide lactique : actif biocide 100 % biosourcé issu de la fermentation de sucres

BIOCIDE :

- Activités bactéricide et levuricide
- Actif sur *Salmonella* et *Listeria*
- Actif sur virus enveloppés dont *Coronavirus* et sur virus nus dont *Rotavirus*
- Efficacité couverte sur *Coronavirus* testée sur virus de la *Vaccine* selon NF EN 14476+A2
- Type de produit : TP2 et TP4
- Usage : professionnel
- Substances actives :
acide lactique (CAS n° 79-33-4 : 256,8 g/L) ;
acide glycolique (CAS n° 79-14-1 : 7,5 g/L)

 Biosourcés : 98,4%	 C.O.V. : 0,05%
 Dosage : dès 2%	 Fraîche et légère
 pH concentré : 1,5/2,5	 pH en dilution : 2,5
 Contact alimentaire HACCP	 Produit biocide

** Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. ⁽¹⁾ Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <https://detergents.ecocert.com>. ⁽²⁾ Rinçage recommandé sur les surfaces en inox. Ne pas appliquer sur des surfaces sensibles aux acides comme le marbre, le béton, le ciment, les bois huilés ou cirés, etc. Il est recommandé de tester la compatibilité des matériaux sur une surface peu visible avant toute première utilisation.

Dites adieu aux mauvaises odeurs, offrez une expérience irréprochable à vos clients !

Dans le secteur de la restauration, chaque détail compte. Une cuisine savoureuse, un service impeccable et une hygiène irréprochable ne suffisent pas si des odeurs indésirables viennent perturber l'expérience de vos clients.

Découvrez notre sélection de produits Le Vrai Professionnel et traitez efficacement les mauvaises odeurs. Faites de votre établissement un lieu où l'on revient avec plaisir, pour une expérience olfactive aussi soignée que votre cuisine.

Entretien canalisations

Nettoyage et traitement des odeurs



Facon 1 L : 5332

Formule biotechnologique, idéale pour nettoyer et éliminer les mauvaises odeurs :

- Élimine biologiquement le dégagement des mauvaises odeurs
- Prévient les engorgements et les bouchons
- Renforce l'action microbienne des fosses septiques

Biosourcés : 94,3%	C.O.V : 0,4%
Dosage : Prêt à l'emploi	Pin des Landes
pH : 9,8/10,5	Sans pictogramme

VO8 Extra **

Désinfection et traitement des odeurs

Formule ultra concentrée idéale pour nettoyer, locaux vide-ordures, containers et camions de transport

- Efficace sur bactéries et champignons spécifiques des vide-ordures causant des maladies professionnelles
- Utilisable sans Certibiocide

BIOCIDE :

- Activités bactéricide et levuricide
- Type de produit : TP2
- Usage : professionnel
- Substances actives :
chlorure d'alkyl (C12- C16)
benzylidiméthylammonium (CAS n° 68424-85-1 : 45,15 g/L) ;
chlorure d'alkyl (C12- C14) benzylidiméthylammonium (CAS n° 85409-22-9 : 5,07 g/L)

Biosourcés : 86%	C.O.V : 0,3%
Dosage : dès 0,5%	Pin des Landes
pH concentré : 10,5/12,5	pH en dilution : 8,5
Utilisable en nettoyeur haute pression	Utilisable en autolaveuse
Produit biocide	

Facon Doseur



Bidon 5 L : 4024
Facon 1 L : 4038
Dose 40 ml : 4025

OD OM **

Désinfection et traitement des odeurs

Formule idéale pour nettoyer, désinfecter et odoriser les locaux vide-ordures, containers et camions de transport.

- Prix attractif

BIOCIDE :

- Activité bactéricide
- Type de produit : TP2
- Usage : professionnel
- Substances actives :
chlorure d'alkyl (C12- C16)
benzylidiméthylammonium (CAS n° 68424-85-1 : 40,56 g/L) ;
chlorure d'alkyl (C12- C14) benzylidiméthylammonium (CAS n° 85409-22-9 : 5,07 g/L)

Biosourcés : 87%	C.O.V : 0,3%
Dosage : dès 3%	Pin des Landes
pH concentré : 11,5/12,5	pH en dilution : 10
Utilisable en nettoyeur haute pression	Produit biocide



Bidon 5 L : 3990

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

Désignation	Contenance	Code Article	Gencod	NB UV / Cart
CUISINE				
Liquide lavage machine toutes eaux	5 L	6601	3 519 220 066 019	4
Liquide lavage machine toutes eaux	10 L	6602	3 519 220 066 026	
Liquide rinçage machine toutes eaux	5 L	6611	3 519 220 066 118	4
Liquide rinçage machine toutes eaux	10 L	6612	3 519 220 066 125	
Liquide lave-verres toutes eaux	1 L	6621	3 519 220 066 217	
Vaisselle main	1 L	4111	3 325 740 040 954	6
Vaisselle main	5 L	4094	3 325 740 040 947	4
Vaisselle main écologique	1 L	5305	3 519 220 053 057	6
Vaisselle main écologique	5 L	5306	3 519 220 053 064	4
Déboucheur cuisine	5 L	6631	3 519 220 066 316	4
Dégraissant décapant graisses cuites	750 ml	6632	3 519 220 066 323	6
Dégraissant décapant graisses cuites	5 L	6633	3 519 220 066 330	4
Dégraissant cuisine écologique	750 ml	5311	3 519 220 053 118	6
Dégraissant cuisine concentré	5 L	4231	3 519 220 042 310	4
Vitres et surfaces désinfectant	750 ml	4633	3 519 220 046 332	6
Vitres et surfaces désinfectant	5 L	4632	3 519 220 046 325	4
Actipur désinfectant cuisine prêt à l'emploi	750 ml	5541	3 519 220 055 419	6
DNA 02	5 L	5010	3 519 220 050 100	4
Actipur désinfectant cuisine prêt à l'emploi	5 L	5542	3 519 220 055 426	4
Actipur désinfectant cuisine concentré	1 L	5552	3 519 220 055 525	6
Actipur désinfectant cuisine concentré	5 L	5551	3 519 220 055 518	4



PLAQUETTE ENTRETIEN CUISINE - V01

Crédits photos : Shutterstock, Pexels, Action Pin - Réalisation : Action Pin

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications produits sans préavis. Photos et textes non contractuels.

ACTION PIN agit pour la gestion durable des forêts ; le papier choisi pour ce document utilise des fibres de bois certifiées en provenance de forêts gérées selon les principes de Développement Durable.

www.hygiene.action-pin.fr

Mail : actionpin@action-pin.fr

Tél : +33 (0)5 58 55 07 00

ZI de Cazalieu, CS 60030 - 40260 Castets - France

