

▶ CATALOGUE
Wi food



Détergent pour le lavage de la vaisselle en machine. Élimine les dépôts de graisses et les tâches tenaces.

Produit formulé avec des séquestrants eco-friendly écologiques.



WI FOOD WASH

UTILISATION : LAVAGE VAISSELLE CONCENTRÉ

MODE D'EMPLOI : Doser le produit entre 0,5 et 1 g/L en fonction de la dureté de l'eau.

CONDITIONNEMENT : CARTON 6 KG

1 sachet de 6 KG = 3 BIDONS DE 6 KG



Additif de rinçage écologique pour le lavage de la vaisselle en machine. Sa formule permet un séchage rapide et sans trace. Produit utilisable en eau dure et douce.

Produit formulé avec des agents de surface eco-friendly écologiques.



WI FOOD RINSE

UTILISATION : RINÇAGE VAISSELLE CONCENTRÉ

MODE D'EMPLOI : Doser de 0,2 à 0,5 grammes de produit par litre d'eau.

Il est utilisé avec un système de dosage automatique qui assure une concentration adéquate à chaque instant en évitant le gaspillage du produit.

Une fois réglé, il faut uniquement échanger le bag in box vide par le nouveau.

CONDITIONNEMENT : CARTON 5 KG

1 sachet de 5 KG = 1 BIDON DE 5 KG



WI food FOUR dissout les graisses cuites et désagrége les dépôts carbonisés sur les parois des matériels de cuisson : fours, rôtissoires, grills et grilles. Dégraissant puissant prêt à l'emploi. Rapide et efficace.

Peut être utilisé sur les surfaces froides, sans aucune émanation.

Produit formulé avec des agents de surface eco-friendly écologiques.



WI FOOD FOUR

UTILISATION : DÉGRAISSANT FOUR

MODE D'EMPLOI : Pulvériser sur la surface, passer une lavette et rincer à l'eau. Si la saleté persiste, répéter l'opération autant de fois que nécessaire. Ne pas mélanger avec des produits de nettoyage différents.

CONDITIONNEMENT : CARTON 5 KG

1 sachet de 5 KG = 10 pulvérisateurs de 500 ml



Produit pour l'entretien régulier des surfaces inox et autres métaux. Laisse un film brillant.



WI FOOD INOX

UTILISATION : NETTOYANT INOX

MODE D'EMPLOI : Pulvériser le produit directement sur la surface et nettoyer avec un chiffon propre et sec.

CONDITIONNEMENT : CARTON 5 KG

1 sachet de 5 KG = 10 pulvérisateurs de 500 ml



Produit alcalin pour le nettoyage des surfaces en industrie agroalimentaire. Sa mousse adhère aux parois et facilite l'action sur les surfaces verticales et les surfaces difficilement accessibles. Spécialement recommandé pour l'élimination des salissures organiques, graisses d'origine animale ou végétale, sang et protéines. Peut être utilisé sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalins et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Substances actives désinfectantes : chlorure de didécyldiméthylammonium.



WI FOOD DDM+

UTILISATION : DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT
PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

Action Bactéricide : Dilution 1 % v/v pendant 5 min à 20 °C selon la norme EN 13697

Action Fongicide : Dilution 1 % v/v pendant 15 min à 20 °C selon la norme EN 13697

CONDITIONNEMENT : CARTON 5 KG

Désincrustant pour sols, surfaces et matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Produit non agressif vis à vis des matériaux, formulation avec des inhibiteurs de corrosion. Le produit DDA+ est efficace sur les souillures minérales et les dépôts de calcaire.



WI FOOD DDA+

UTILISATION : DÉTERGENT DÉSINFECTANT ACIDE
PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

Action Bactéricide : Dilution 0,5 % v/v pendant 15 min à 20 °C selon la norme EN 13697

CONDITIONNEMENT : CARTON 5 KG

Produit pour le lavage manuel de tout type de vaisselle même la plus délicate.

Formule développée pour son innocuité. Impact limité sur l'environnement. Très doux pour les mains. Dégraisse en profondeur et fait briller. Formule concentrée pour un résultat optimal.

Produit formulé avec des agents de surface eco-friendly écologiques.



WI FOOD PM

UTILISATION : PLONGE MANUELLE
MODE D'EMPLOI : Ajouter 0,5 g/l de produit.
CONDITIONNEMENT : CARTON 5 KG

Le DSD+ détruit les odeurs et parfume toutes surfaces en tous lieux. Ce puissant détergent désinfectant surodorant conforme à la norme

EN 1276 désinfecte toutes les surfaces en intérieur et extérieur. Parfumé, il laisse une agréable odeur de propre.

Le nettoyant désinfectant surodorant détruit des bactéries, staphylococcus aureus.

Substance active désinfectante : ammonium quaternaire, benzylalkyl en C12-16 diméthyles, chlorures.



WI FOOD DSD+

UTILISATION : DÉTERGENT SURODORANT DÉSINFECTANT
PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

Action Bactéricide : Dilution 1 % v/v à 20 °C selon la norme EN 1276

CONDITIONNEMENT : CARTON 5 KG

1 sachet de 5 KG = 2 BIDONS DE 5 KG

