

**DÉSINFECTANT,  
NETTOYANT POUR  
RÉFRIGÉRANT,  
LIEU DE STOCKAGE  
DE PRODUITS  
ALIMENTAIRES**

**JUMBO  
FRIGO**



Bidon 25 L 022425 • Fût 200 L 022420



- *Bactéricide*
- *Fongicide*
- *Multi-surfaces*

## INDICATIONS

JUMBO FRIGO est un produit de nettoyage et de désinfection bactéricide et fongicide spécialement conçu pour l'entretien et la désinfection des matériels de transport alimentaire, de chambres froides, d'abattoirs et cuisines, industries alimentaires, restaurant, boucherie et tout lieu de préparation alimentaire... Dans les conditions d'emploi préconisées, il n'attaque pas les métaux comme le zinc, l'aluminium et ses alliages. Il est sans action sur les matières plastiques et caoutchouc. Il s'utilise sur tous les matériaux et le bois.

## MODE D'EMPLOI

JUMBO FRIGO s'utilise uniquement par pulvérisation, arrosage et trempage avec une dilution : entre 0,75 et 4%. Appliquer la dilution et laisser agir de 5 à 15 minutes. Rincer à l'eau claire. Après la désinfection, toujours rincer à l'eau et respecter les conseils de prudence cités dans la rubrique sécurité de la fiche de données de sécurité.

## REGLEMENTATION

L'élaboration du produit JUMBO FRIGO respecte la réglementation européenne sur les détergents. Son usage est autorisé en milieu agro-alimentaire.

## ENVIRONNEMENT

L'usage de JUMBO FRIGO nécessite de s'équiper d'un système d'évacuation des eaux adapté.

Cachet du distributeur



**TMH**  
2 rue de l'indépendance  
L-3238 Bettembourg - Luxembourg  
Tél : +352 26 51 45 41  
[www.tmh.lu](http://www.tmh.lu) / [contact@tmh.lu](mailto:contact@tmh.lu)