

DÉGRAISS'CHLOR

DÉTERGENT DÉSINFECTANT ALCALIN CHLORÉ NON MOUSSANT



- Nettoie, dégraisse et désinfecte
- Ravive la blancheur
- Bactéricide selon la norme EN 1276

APPLICATION

Agréé contact alimentaire, ce détergent désinfectant alcalin chloré est particulièrement recommandé en industrie agro-alimentaire. Il possède un excellent pouvoir dégraissant permettant l'élimination des souillures organiques et graisses, même les plus tenaces, des circuits, surfaces, ustensiles, matériels (cuves, conduites, tables de découpe, plans de travail...) et sols. Il blanchit les surfaces en polypropylène, résine et carrelage. Il contient un complexant du calcaire qui lui confère autant d'efficacité en eaux dures qu'en eaux douces.

MODE D'EMPLOI

S'utilise à une concentration de 3 à 5% maximum selon les salissures et la désinfection souhaitée et dans une eau à 40°C maximum pour éviter le risque de corrosion. S'utilise manuellement, par circulation ou haute pression.

Utilisation manuelle :

- Appliquer à l'aide d'un pulvérisateur. Laisser agir 5 minutes.
- Brosser si nécessaire, enlever les eaux résiduelles et rincer à l'eau claire les surfaces traitées et le matériel d'application.

En circulation (circuit fermé) :

- Remplir la cuve d'eau et ajouter la dose de produit.
- Faire circuler pendant 10 à 15 minutes.
- Vider la cuve et rincer à l'eau claire.

En autolaveuse :

- Appliquer la solution diluée à l'aide de la machine. Laisser agir 5 minutes.
- Repasser la machine en brossage aspiration.
- Après chaque utilisation, bien vider et rincer le bac à l'eau afin d'éviter tout risque de corrosion.
- Diluer le produit de 3 à 10% selon la désinfection souhaitée.
- Appliquer manuellement avec un pulvérisateur, à l'aide d'un canon à mousse ou d'une centrale mousse.
- Laisser agir 5 minutes. Frotter si nécessaire.
- Rincer à l'eau claire.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune pâle

Odeur : Caractéristique

Densité à 20°C : 1,200 (± 0,010)

pH à 20°C : 14

Taux de COV : -

Composition : Entre autres : séquestrant, agent chloré, agents alcalins.

Conforme aux arrêtés ministériels du 8 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.



ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

Normes	Souches	%	T°C	Temps de contact	Conditions
Bactéricide					
EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541	2%	20°C	5 minutes	Conditions de saleté
	Escherichia coli ATCC 10536				
	Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442				
	Staphylococcus aureus ATCC 6538				
EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541	2%	20°C	5 minutes	Conditions de saleté
	Escherichia coli ATCC 10536				
	Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442				
	Staphylococcus aureus ATCC 6538				
EN 13623	Legionella pneumophila sér. ATCC 33152				
Levuricide / Fongicide					
EN 1650	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 minutes	Conditions de saleté
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%		15 minutes	
EN 13697	Candida albicans ATCC 10231	2%		5 minutes	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	5%		15 minutes	
Virucide					
EN 14476	Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)	1%	20°C	15 minutes	Conditions de saleté avec sang
	Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, ATCCVR-5	0,5%			
	Norovirus murin, souche S99 Berlin	0,5%			

Contient 24,0 g/kg de chlore actif (CAS 7681-52-9). Type de préparation : SL. Utilisation : TP2 et TP4.

SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium ou galvanisées.

Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT & RÉFÉRENCE

Référence : • Bidon de 20L : 50201/20

Unité de conditionnement (U.C) : Bidons de 20L

Nbre U.C/couche : 12

Nbre couches/palette : 2

Nbre U.C/palette : 24

LOGISTIQUE

Référence	Code EAN produit	Code EAN carton	Code EAN palette
50201/20	3596780108342	-	13596780108349



MAJ Septembre 2021

Fiche de sécurité disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com