

Détergent alcalin chloré moussant

CHLORANE NF

Désinfectants

Saponifie, désincruste et désinfecte !



Présentation

Alcalin chloré liquide, détergent dégraissant moussant, bactéricide et fongicide, pour le nettoyage et la désinfection simultanés.

Points forts

- Détergent désinfectant moussant
- Milieu agroalimentaire
- Blanchissant
- Excellent séquestrant



Propriétés

- Nettoyant dégraissant CHLORANE NF allie la puissance désincrustante des produits chlorés à la force de nettoyage des produits alcalins.
- CHLORANE NF est adapté au nettoyage de toutes les salissures organiques, même les plus tenaces (ex : les huiles, graisses, moisissures, vin, sang, sucre, sucs, etc.), sur toutes les surfaces, les sols ou équipements.
- La mousse générée par CHLORANE NF facilite son usage sur les surfaces verticales et augmente le temps de contact, elle pénètre dans tous les interstices et permet un nettoyage en profondeur.
- CHLORANE NF contient un agent de blanchiment.
- CHLORANE NF contient un complexant du calcaire qui lui confère autant d'efficacité en eaux dures qu'en eaux douces.
- Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Mode d'emploi

- Respecter les doses d'emploi suivantes : entre 2 et 3 % en fonction du degré de salissures.
- Utiliser de préférence en eau adoucie.
- Rincer abondamment à l'eau claire, le temps de contact ne doit pas dépasser 15 mn afin de ne pas altérer le matériel.
- Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : CLO01779

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore à jaune

Odeur : Chlorée

Densité : 1,15

Caractéristiques techniques

pH : 13,7

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui

Type de formulation : UL

MA : Hypochlorite de sodium (CAS:7681-52-9) : 5 % (m/m).

N° inventaire : 56582

Activité : Usage grand public autorisé

TP : TP04 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Activité	Normes	Dilution	Temps de contact	Conditions d'application
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	2%	5 min	Saleté
Fongicide	EN 1650	3%	15 min	Saleté

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5 L

Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.

Température de stockage : Température ambiante

Durée de stockage conseillée : 24 mois