

PRO LAVE CHLORE

Détergent désinfectant chloré

Applications

- ✓ Usage exclusivement professionnel :
- ✓ Utilisé pour l'industrie agroalimentaire : table de travail, chariot, bac inox ou plastique, sur tout matériel : cuverie, pressoir, benne, tuyauterie, NEP, sol et locaux
- ✓ Aspersion, circulation dans systèmes fermés munis de doseurs types tunnels, machines, irrigation...

Propriétés

- ✓ Alcalin chloré non moussant
- ✓ Détergent liquide concentré destiné au lavage automatique de la vaisselle
- ✓ Formulé à partir de sels alcalins et de composés chlorés permettant une action nettoyante, dégraissante et désinfectante sur les souillures organiques et les graisses animales
- ✓ Effet blanchissant
- ✓ Grâce à son pouvoir séquestrant vis-à-vis du calcaire, il peut être utilisé avec des eaux à dureté variables
- ✓ Conforme normes : EN 1276, EN 13697, EN 1650

Mode d'emploi et dosage

- ✓ A diluer

Pour connaître le temps de contact et le pourcentage de dilution, se référer aux normes correspondantes ci-dessous.

Rincer abondamment à l'eau claire, le temps de contact ne doit pas dépasser 15 min afin de ne pas altérer le matériel

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Utiliser les biocides avec précaution
- ✓ Consulter la fiche de données de sécurité du produit avant toute utilisation
 - ✓ Ne pas mettre en contact avec un autre acide
- ✓ Conserver à l'écart de l'humidité et des matières combustibles
 - ✓ Tenir hors de portée des enfants
- ✓ Déconseillé sur le matériel en aluminium

Données physico-chimiques

- ✓ Liquide incolore à paille
- ✓ pH : 13
- ✓ Densité : 1.18
- ✓ DLU : 5 mois

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

Conditionnement*

Jerrican 5L (4x5L) - Jerrican 20L

* Plus de conditionnements sur demande



hagral
LABORATOIRES

Concepteur et fabricant de vos formulations aqueuses

Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagral.fr

Biocides

Organisme cible: Pseudomonas aeruginosa Bacteria, aerobic Gram-negative Escherichia coli Bacteria, aerobic Gram-negative Enterococcus hirae Bacteria, aerobic Gram-positive Staphylocoque aureus Bacteria, aerobic Gram-positive Aspergillus brasiliensis Fungi Spores and spore producing structures Candida albicans Yeasts

Conforme aux normes EN 1276, EN 13697 et EN 1650 :

	Conditions de propreté	Conditions de saleté	Temps de contact
Bactéricide	0,11%	1,30%	5 min
Fongicide	1,13%	1,65%	15 min
Levuricide	1,13%	1,65%	15 min

Usages recommandés:

- Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par pulvérisation avec un pulvérisateur à basse pression
- Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par essuyage, nettoyage ou frottement
- Désinfection des surfaces dures (par ex. Drains, éviers) par coulée
- Désinfection des équipements / matériaux par pulvérisation automatique dans des systèmes fermés (tunnels)
- Désinfection des surfaces dures (par ex. canalisations, tubes, membranes séparatives / échangeurs d'ions et réservoirs de machines de remplissage ou similaires) dans les zones destinées à l'alimentation humaine et animale (par exemple la production de boissons, production laitière et laitière, arrosage en serre, etc.) par circulation (CIP)



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr

Méthode d'application :

- ✓ Pulvérisation
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par pulvérisation avec un pulvérisateur à basse pression
- ✓ Désinfection des équipements / matériaux par pulvérisation automatique dans des systèmes fermés (tunnels)
- ✓ Éponger
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par lavage
- ✓ Verser
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Drains, éviers) par versement. Désinfection des surfaces dures (par exemple, canalisations, tubes, membranes de séparation / échangeurs d'ions et réservoirs de machines de remplissage ou similaires) dans les zones destinées à l'alimentation humaine et animale (par exemple, production de boissons, production de lait et de produits laitiers, arrosage en serre, etc.) par circulation (CIP)
- ✓ Essuyage
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par essuyage. Essuyer avec une vadrouille et un seau ou essuyer avec un chiffon et un seau
- ✓ Lavage
- ✓ Désinfection

Numéro d'autorisation : FR-2022-0026-01-01

Substances actives : Hypochlorite de sodium 6.3 % (m/m) N° CAS : 7681-52-9



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr