



Réf : PHCP/LV003-18

Etablie le : 12/04/2019

Version : 02

Révisée : 15/02/2022

FICHE TECHNIQUE

CHLORACIDE T80/CP

DETERGENT DEGRAISSANT DESINFECTANT ALCALIN CHLORE

Dégraissant désinfectant moussant concentré des surfaces, matériels, plans de travail et équipements en cuisines professionnelles, industrie agro-alimentaire et collectivités



AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE



Produit agréé pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

PROPRIETES

CHLORACIDE T80/CP est un détergent dégraissant désinfectant alcalin chloré concentrée, possédant un haut pouvoir dégraissant, désinfectant et désodorisant destiné à l'entretien de tous types de surfaces y compris celles pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces. Il s'utilise pour le nettoyage et la désinfection des sols et surfaces (cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail,...). Il est efficace contre un grand nombre de Micro-organismes. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels.

CHLORACIDE T80/CP c'est un biocide possédant un spectre d'activité bactéricide et fongicide. Dégraissant désinfectant chloré pour surfaces lavables à l'eau en environnement alimentaire (sols, murs, plans de travail, matériels...).

CHLORACIDE T80/CP élimine rapidement les résidus de graisse et de l'huile d'origine végétale et animale ainsi que l'albumine.

L'efficacité désinfectante a été confirmée avec les normes européennes relatives aux désinfectants en industrie agro-alimentaire.

LES POINTS FORTS

- Puissant dégraissant alcalin
- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération
- Produit homologué traitement matériels et locaux en cuisines professionnelle, industrie agro-alimentaire, et collectivités
- Adapté pour une utilisation en centrale de désinfection

AVANTAGES

- Formule très concentrée
- Fort pouvoir dégraissant
- Economique et facile d'utilisation
- Compatible avec la plus part des matériaux
- Conforme aux normes bactéricide EN 1276 et fongicide EN 1275 et Fongicide selon les normes EN 1650, EN 13624 V 2015

CHLORACIDE T80/CP

Dépôt : 2 avenue Melilia Atlas, Fès – Maroc. Tél./Fax : (212)35 64 42 42/Tél. : (212)35 64 37 60

Siège Usine : 14, Quartier Industriel Sidi Brahim –Fès - Tél. : (212)35 96 04 59

E-mail: lahlou.saraprocmaroc@gmail.com



CUISINE PROFESSIONNELLE

DOMAINES D'UTILISATIONS

CHLORACIDE PLUS est listé comme produit autorisé pour le nettoyage des matériaux et Objets destinés à être mis au contact des denrées alimentaires selon l'arrêté du 08/09/1999 et actes modificatifs en vigueur.

CHLORACIDE T80/CP est recommandé pour la désinfection des sols, surfaces et matériels et outils en :

- Cuisines professionnelles
- l'industrie agro-alimentaire



AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Aspect : Liquide limpide
- Odeur : Chlore. Piquante
- Couleur : Jaunâtre. Jaune à vert
- Densité : 1,15 – 1,24
- Substance active : Hypochlorite de sodium (CAS n° 7681-52-9 / 13% / TP 02 et 04).
- %chlore actif : 5% minimum

MODE ET DOSE D'EMPLOI

Mode d'emploi :

Pulvérisation, trempage, manuelle

Pour la désinfection des surfaces et matériels préalablement nettoyés :

Doses d'applications

Produit concentré à Dilué a raison de 2 à 5% ml (20 à 50 ml de **CHLORACIDE T80/CP** par litre d'eau froide) selon la nature et le degré d'encrassement.

Instructions d'utilisation spécifique à l'usage

- Nettoyer soigneusement les surfaces avant l'application du produit.
- La solution diluée doit être utilisée immédiatement.
- Appliquer uniquement sur des surfaces non poreuses

Pour une application par trempage:

- Remplir le bac de trempage par une solution de 3 à 5% de **CHLORACIDE T80/CP** selon l'activité désirée, faire tremper les outils et objet à désinfecter laisser tremper pendant 15 à 20 minutes, frotter et rincer abondamment à l'eau potable.

Pour une application manuelle :

- Veillez mouiller complètement les surfaces à désinfecter en balayage humide avec la solution préparer de 3 à 5% de **CHLORACIDE T80/CP** selon l'activité désirée, Laisser agir pendant au moins 15 à 20 minutes, frotter puis rincé les surfaces à l'eau potable (basse pression).

Pour une application par pulvérisation:

- Remplir le pulvérisateur avec une la solution de **CHLORACIDE T80/CP** à 3% (30 ml par litre d'eau froide)
- Pulvériser la solution diluée à raison de 50 ml/m².
- mouiller complètement les surfaces.
- Laisser agir pendant au moins 15 minutes frotter puis rincé les surfaces à l'eau potable (basse pression).

CHLORACIDE T80/CP

Dépôt : 2 avenue Melilia Atlas, Fès – Maroc. Tél.:/Fax : (212)35 64 42 42/Tél. : (212)35 64 37 60

Siège Usine : 14, Quartier Industriel Sidi Brahim –Fès - Tél. : (212)35 96 04 59

E-mail: lahlou.saraprocmaroc@gmail.com



CUISINE PROFESSIONNELLE

PRECAUTIONS D'EMPLOI

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

Produit instable, se décompose dans le temps, sous l'effet de la chaleur et de la lumière. Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des acides.

NE CONVIENT PAS pour le traitement de l'eau destinée à la consommation humaine, NE CONVIENT PAS pour un usage en additif ou auxiliaire technologique en alimentation humaine.

DLUO : 6 mois (*uniquement en usage biocide*).

NB : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

NB : Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.



AGREÉ CONTACT
ALIMENTAIRE



CHLORACIDE T80/CP

Dépôt : 2 avenue Melilia Atlas, Fès – Maroc. Tél.:/Fax : (212)35 64 42 /Tél. : (212)35 64 37 60

Siège Usine : 14, Quartier Industriel Sidi Brahim –Fès - Tél. : (212)35 96 04 59

E-mail: lahlou.saraprocmaroc@gmail.com