



NETTOYANT
CHLORE

PROALIM
CHLORE MOUSSE



gamme
PROALIM

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CHLORÉ MOUSSANT



- ▶ **Élimine les graisses cuites, la suie, les salissures à base de protéines et huiles organiques.**
- ▶ **Bactéricide : conforme à la norme EN 13697 en conditions de saleté.**
- ▶ **Levuricide/Fongicide : conforme à la norme EN 13697.**
- ▶ **Mycobactéricide : conforme à la norme EN 14563**
Virucide : conforme à la norme EN 14476
Sporicide : conforme à la norme EN 13697
- ▶ **Très moussant : adhère aux surfaces.**
- ▶ **Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.**

Convient pour les conserveries, les industries laitières, les boulangeries, les usines de traitement du poisson, du vin, les usines de traitement de légumes, les mises en bouteille, les usines de traitement de la viande et de volaille, les cuisines des collectivités, les brasseries, les supermarchés, les usines de traitement des œufs, etc...

S'UTILISE AVEC

Concept ZDS (Zep Dilution System), centrales d'hygiène, nettoyeurs HP, canon à mousse, centrale mousse, brosses "BrossAgro".

APPLICATION

Dose homologuée :

Bactéricide, en condition de saleté selon la norme EN 13697, à 2%, 20°C en 5 minutes.

Levuricide et fongicide, en condition de saleté selon la norme EN 13697, 2%, 20°C en 5 minutes.

Mycobactéricide, en condition de saleté selon la norme EN 14563, 5%, 20°C en 15 minutes.

Virucide, en condition de saleté selon la norme EN 14476, 0,5%, 20°C en 15 minutes.

Sporicide, en condition de saleté selon la norme EN 13697, 7%, 20°C en 15 minutes.

Efficacité virucide couverte sur Coronavirus.

Mouiller les surfaces à traiter, pulvériser le produit à l'aide d'un canon à mousse.

Laisser agir selon l'efficacité souhaitée. Rincer abondamment à l'eau potable.

CONDITIONS D'EMPLOI

Ne pas utiliser sur l'aluminium et les surfaces galvanisées. Le produit peut mater les peintures. Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide jaune.

Matière active : hypochlorite de sodium 3,5 %.

pH : 14.

pH (5 %) : 12,7 environ.

Densité : 1,13 environ.

TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

TP2 : désinfectant utilisé dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

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

POUR UNE DÉMONSTRATION :
CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT ZEP
OU LE SERVICE COMMERCIAL : 02 37 65 50 52

Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société **Pro5** www.pro5.fr

PROTECTION PRÉCONISÉE : gants nitrile, lunettes, vêtement de protection.

D2200-0222

