

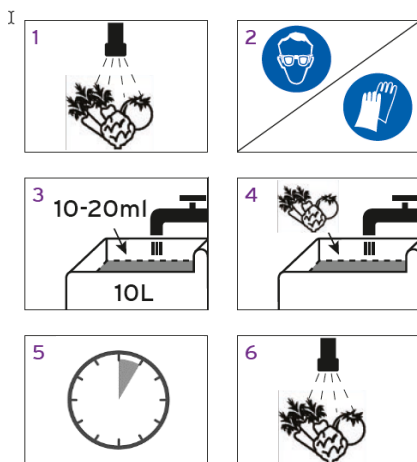


Mikrochlor Liquid

Désinfectant pour l'eau de boisson et les végétaux

Mikrochlor Liquid est une solution d'hypochlorite de sodium destinée à la désinfection de l'eau de boisson et des végétaux. **Mikrochlor Liquid** est bactéricide et fongicide selon les normes EN 1276 et EN 1650. Pour une efficacité optimale, **Mikrochlor Liquid** doit être dosé très précisément. Notre station de dosage Topmater J10 pour produits chlorés ou une pompe manuelle spécifique permettent ce dosage précis. Domaine d'utilisation : **Mikrochlor Liquid** peut être utilisé pour la désinfection des eaux de boisson des animaux et des hommes, pour la désinfection des fruits et des légumes en restauration commerciale et sociale.

- **Propreté** – Désinfecte les végétaux sans les dénaturer.
- **Sécurité** – Évite les contaminations croisées.
- **Efficacité** – Permet une meilleure conservation des fruits et légumes



Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Ecolab France
23 Avenue Aristide Briand CS 70107
94112 Arcueil Cedex
Tél : 01 49 69 65 00 Fax : 01 49 69 68 11
fr-fr.ecolab.com

MODE D'UTILISATION

Désinfection des végétaux

1. Enlever au maximum les débris et salissures des fruits et végétaux en les rinçant à l'eau potable froide
2. Utiliser les équipements de protection appropriés lors de la manipulation du produit
3. Doser Mikrochlor Liquid entre 0,1% et 0,2% soit 1 à 2 ml par litre d'eau avec la pompe manuelle spécifique en fonction de la taille du bac * ou automatiquement avec un doseur Topmater J10 pour produits chlorés.
4. Faire tremper les végétaux.
5. Laisser agir 1 à 5 minutes maximum
6. Rincer soigneusement à l'eau potable froide

SECURITE

Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Porter des gants et des lunettes lors de la manipulation du produit pur

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.
Accessible sur le site www.diese-fds.com

CONFORMITE

Conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

STOCKAGE

Entre 0 et 35 °C dans son emballage d'origine.

pH (pur) : 12,5

CONDITIONNEMENT

Carton de 2x5L : 9090250

*Pompe de 10ml : 10053380

*Pompe de 20ml : 10053381

*Pompe de 30ml : 10053382