



HYDROLIQ
PURE WATER SOLUTIONS

Hydroliq PROFESSIONAL Plus

Désinfection des surfaces

Désinfection des surfaces

- › Spectre d'activité : virucide, bactéricide, fongicide, sporicide
- › Listé par BAG / ECHA / VAH
- › Exempt de substances nocives et d'alcool
- › Doux pour les matériaux
- › Neutralise les odeurs
- › Pas d'étiquetage nécessaire selon le SGH



Description du produit

L'utilisation régulière de désinfectants de surface est cruciale dans l'industrie alimentaire pour prévenir la contamination des aliments et maintenir les normes d'hygiène. Pour assurer la sécurité des consommateurs, toutes les surfaces, des systèmes de remplissage et des convoyeurs aux camions-citernes et aux silos, doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées.

Application

Dosage CIP dans les systèmes de nettoyage (transformation et production alimentaires) en consultation avec un consultant commercial Hydroliq.

Domaine d'utilisation

Processus industriels
Industrie alimentaire

Stockage

Conserver le produit hermétiquement fermé dans un endroit frais et sec. Protéger de la lumière et de la chaleur.

Manipulez les biocides avec précaution. Lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit avant de l'utiliser. Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

Certification

Numéro d'agrément : CHZN5775.02.001



Composition

Chlore actif libéré par l'acide hypochloreux.
750ppm

Effet

Bactéricide (EN13727)
Myko Bactéricide (EN14348)
Virucide (EN14476)
Fongicide (EN13624)
Sporicide (EN17126)

Avertissements de danger

Aucune instruction n'est nécessaire

Unités d'emballage

Taille	Numéro d'article	Contenu
Hydroliq PROFESSIONAL Plus 5L	HydroPr7505K	96 pièces/palette
Hydroliq PROFESSIONAL Plus 20L	HydroPr75020K	24 pièces/palette
Hydroliq PROFESSIONAL Plus 500L	HydroPr750500C	
Hydroliq PROFESSIONAL Plus 1000L	HydroPr7501000C	