



CHLORANE

SAPONIFIANT, DESINCRUSTANT CHLORE
ALIMENTAIRE

UTILISATEURS

Industries agroalimentaires, filières viti-vinicoles (viti-vini), transports frigorifiques.

PROPRIETES

- Forte action de nettoyage, de désincrustation des souillures d'origine animale ou végétale, de moisissures, d'algues ou tanins.
- Anéantissement de la population microbienne par l'effet combiné (synergique) de la forte alcalinité et du chlore actif, même en présence de matières organiques.
- L'action de CHLORANE sur les micro-organismes lui confère une efficacité exceptionnelle sur les graisses, protéines, sucres ou matières fermentables responsables des goûts de moisi, levurés, aigres et de la formation de gaz malodorants issus de la putréfaction.
- Aisément rinçable CHLORANE est sans action corrosive sur inoxydables, polyéthylènes, carrelages, aux doses d'emploi préconisées.
- Contient un agent de blanchiment.
- Particulièrement recommandé pour la filière viti-vinicole à tous ses stades d'élaboration.
- Contient des tensioactifs biodégradables à plus de 90 %.
- Les matières actives contenues dans le produit sont conformes aux normes EN1040 et EN1275.
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires, selon l'arrêté du 24/10/75 modifié.

MODE D'EMPLOI

- Pulvérisation trempage, brosse, éponge, circuit fermé (CIP/NEP), concentration de 1 à 2 %.
- Température maximum : 60° C.
- Laisser agir et rincer.

SECURITE D'EMPLOI

Corrosif, contient de l'hydroxyde de potassium. Provoque des brûlures. Port de gant recommandé lors de la manipulation. Ne pas mélanger avec des acides même dilués.

PRECAUTIONS DE STOCKAGE

En emballages d'origine bien fermés, hors gel et à l'abri de la lumière. Se conserve en emballages d'origine 6 mois maximum.

0902233