



Désinfectant, liquide RM 735

Désinfectant neutre. Avec action bactéricide et fongicide. pH produit : 7,5. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, toujours lire l'étiquette et les informations sur le produit.



Domaines de l'industrie / collectivités / agro-alimentaire:

Bactéricide (non-mécanique)	EN 13697 / EN 1276	5 min	2.0 %
Levuricide (non-mécanique)	EN 13697 / EN 1650	15 min	1.5 %

Bactéries et Levures sont désactivées avec une concentration de 2.0% et un temps de contact de 15 min.

Domaine médical:

Bactéricide (non-mécanique)	EN 13697 / EN 13727	5 min	2.0 %
Levuricide (non-mécanique)	EN 13697 / EN 13624	15 min	1.5 %
Virucide contre les Virus Enveloppés	EN 14476	1 min	7.5 %
		5 min	2.0 %

Bactéries, Levures et Virus sont désactivés avec une concentration de 2.0% et un temps de contact de 15 min.

Novovirus:

Novovirus	EN 14476	30 min	6.0 %
		60 min	4.0 %

Propriétés

- Efficace contre les bactéries (par ex. E. coli, S. aureus, E. hirae, P. aeruginosa)
- Efficace contre les bactéries (par ex. salmonelles, listeria)
- Efficace contre les levures (par ex. Candida albicans)
- Très doux pour les matériaux
-
-

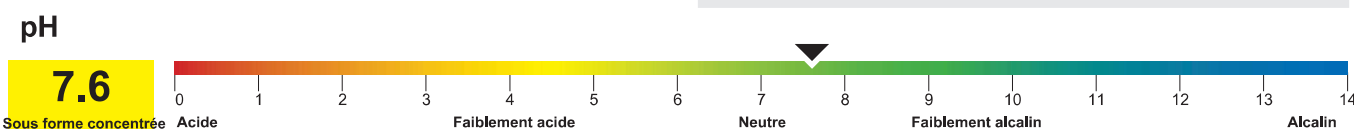
Applications:

Agriculture:	Laiteries
Entreprises de propreté:	Désinfection des surfaces
Industrie agro-alimentaire:	Désinfection des surfaces
Maisons de retraite, cabinets médicaux:	Salles de traitement et salles d'attente
Hôtels, restaurants, cantines:	Centres de remise en forme et de bien-être
Commerces de détail:	Désinfection des surfaces

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Autolaveuses
- Pulvérisateurs
- manuel

Conditionnements	Référence
20 ml	6.295-476.0
5 l	6.295-597.0
200 l	6.295-576.0



Application:

Nettoyeurs haute pression

- Définissez le dosage sur la machine. Utilisez uniquement le produit froid.
- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper
- Temps de réaction en fonction de la liste.
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Autolaveuses

- Diluez le détergent avec de l'eau selon le dosage indiqué
-
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper
- Temps de réaction en fonction de la liste.
- Nettoyer l'objet
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Pulvérisateur

- Nettoyer l'objet au préalable et rincer soigneusement à l'eau claire.
- Diluez le détergent avec de l'eau selon le dosage indiqué
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper
- Temps de réaction en fonction de la liste.
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

manuel

- Nettoyer l'objet au préalable et rincer soigneusement à l'eau claire.
- Diluez le détergent avec de l'eau selon le dosage indiqué
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper
- Temps de réaction en fonction de la liste.
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Dosage et rendement:

Conditionnement:	Méthode de nettoyage:	Mélange:	Dosage:	Type de salissures:	Rendement:
1000 ml	Nettoyeurs haute pression		1.5-2 %		34 m ²
1000 ml	Pulvérisateurs		1.5-2 %		124 m ²
1000 ml	manuel		1.5-7.5 %		124 m ²

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :

Indications particulières:

- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.
- La concentration et la réaction dépendent du degré de contamination. Voir les listes avec les concentrations de mise en œuvre.
- Portez des gants de protection lors d'une utilisation manuelle.
- Dans les zones sanitaires ou alimentaires, il est recommandé d'utiliser alternativement un détergent alcalin et acide pour empêcher le développement de bactéries inertes.
- Pour le nettoyage des surfaces sensibles aux alcalins, faire un test au préalable
- Ne mélangez pas avec d'autres détergents/produits chimiques
- Utilisez des biocides en toute sécurité. Lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit avant de l'utiliser.
- Stockez à l'abri du gel
-

Plus d'informations:

- Rapport d'exportation OHI
- Fiche de données de sécurité

Kärcher FRANCE

Z.A. des Petits Carreaux
5, avenue des Coquelicots
94865 Bonneuil sur Marne Cedex
France

Tél.: 01 43 99 67 70