

ALKLOR NM

NETTOYANT DÉSINFECTANT NON MOUSSANT POUR SOLS EN MACHINE

RÉF > CHL01

29/03/2022



PROPRIÉTÉS

ALKLOR NM est un détergent désinfectant alcalin chloré non moussant aux propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes spécialement conçu pour les nettoyages quotidiens en industries et collectivités

ALKLOR NM est spécifiquement conçu pour une utilisation en machine : auto-laveuse, machine à laver les sols, monobrosse...

ALKLOR NM permet de nettoyer ou de dégraisser par action mécanique sans action moussante, les sols d'usines, de magasins, de garages, piscines, quelque soit le revêtement : dalles thermoplastiques, carrelages, revêtements spéciaux, ciment, sols peints...

ALKLOR NM permet de solubiliser les graisses minérales, végétales et animales. La mousse est cassée instantanément rendant le rinçage inutile.

Après séchage, il évite les traces blanches, par son caractère antitartre, tout en supprimant les auréoles.

ALKLOR NM est un désinfectant puissant. Il est à la fois bactéricide selon la norme **EN1276** et **EN13697** (5 min à 3 % à 20°C), lévuricide selon la norme **EN1650** et **EN13697** (5 min à 1,5 % à 20°C), sporicide selon la norme **EN13704** (15 min à 6 % à 20°C), virucide contre les bactériophages selon la norme **EN13610** (5 min à 0,5 % à 40°C) et virucide selon la norme **EN14476** (15 min à 0,5 % à 20°C ou en 1 min à 0,5 % à 60°C).

Pour la norme EN14476, il est à la fois efficace sur les virus enveloppés (type H1N1, coronavirus) ainsi que sur les virus nus (adenovirus, norovirus, poliovirus et parvovirus).

De par sa composition, **ALKLOR NM** est autorisé, à une dilution de 50 % maximum, pour la désinfection du matériel dédié au retrait des parties de la colonne vertébrale de bovins considérés comme MRS (matériels à risque spécifié).

ALKLOR NM peut aussi être utilisé comme assainissant pour le traitement des fruits, légumes, champignons, salades en trempage avant rinçage. Ceci confère ainsi une meilleure conservation des légumes et facilite leur préparation, sans les dénaturer.

ALKLOR NM est conforme à l'Arrêté Ministériel du 08/09/99 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

ALKLOR NM peut également être utilisé pour le nettoyage et la désinfection des circuits de fabrication du lait ainsi que dans les industries alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Préparer une solution diluée entre 0,5 et 6 % dans le réservoir de la machine.

La concentration peut varier en fonction de l'état d'encrassement du support et de l'efficacité désinfectante souhaitée. Il s'applique en nettoyage-désinfection non moussant (auto-laveuses, lave-vaisselle professionnels, circulation trempage...) après un prélavage à l'eau, à une concentration de 0,5 à 6 % pendant un temps de contact de 1 à 15 minutes, à une température de 20 à 60°C maximum. Rincer ensuite abondamment à l'eau potable le matériel d'application et les surfaces traitées,

Dans le cadre de la désinfection du matériel en contact avec les MRS, diluer à 50 % maximum avec un temps de contact minimum de 30 minutes pour les planches à découper, les plans de travail et outils de découpe et d'une heure pour les bacs. Rincer ensuite au nettoyeur haute pression ou au jet d'eau.

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Produit destiné à un usage professionnel.

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.celtique-industrielle.fr

LES + PRODUITS



3 EN 1

NETTOIE
DÉGRASSE
DÉSINFECTE

**EFFICACE
SUR LE
CORONAVIRUS**

SUPPRIME LE RINÇAGE

TRÈS ÉCONOMIQUE

NON MOUSSANT



Évite les auréoles

CONFORMITÉ

**ARRÊTÉ MINISTÉRIEL
DU 8/09/99**

**BIODÉGRADABILITÉ
> 90%**



LA CELTIQUE
FABRICANT FORMULATEUR

BP 20140 | PLÉRIN | T 02 96 79 86 86
contact@celtique-industrielle.com