

Désinfectant 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.



Propriétés

- Désinfectant efficace
- Avec des propriétés bactéricides, fongicides (candida) et virocidés (hépatite B, VIH, HTLV-3, LAV vérifiée)
- Action nettoyante douce
- Facilement biodégradable conformément à la directive européenne n°648/2004
- Sans NTA

Applications:

Agriculture:	Laiteries
Entreprise 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
Commerce de détail:	Désinfection des surfaces

Application

- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateur
- Manuel

Conditionnements

2.5 l
5 l

Références

6.295-585.0
6.295-597.0

pH

7.6

Sous forme concentrée



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.

Pulvérisateur

- Nettoyer l'objet au préalable et rincer soigneusement à l'eau claire.
- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- 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.
- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- 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.

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.
- 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:

- VAH/DGHM, rapport de spécialiste DVG
- Fiche de données de sécurité

Dosage et rendement:

Conditionnement:	Méthode de nettoyage:	Mélange:	Dosage:	Type de salissures:	Rendement:
1000 ml	Nettoyeurs haute pression		0.75-2 %		89 m ²
1000 ml	Pulvérisateur		0.75-2 %		330 m ²
1000 ml	Manuel		0.75-2 %		330 m ²

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

Kärcher FRANCE

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

Tél.: 01 43 99 67 70