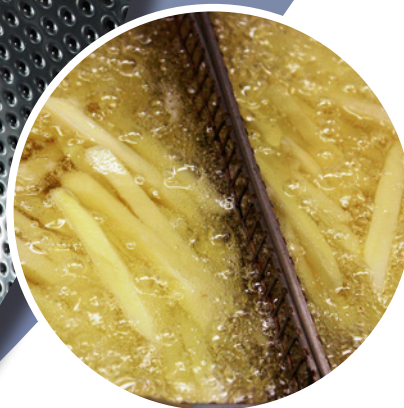


# CUISINE - AGRO-ALIMENTAIRE



- 1 DÉGRAISSANTS SURPUISSANTS POUR SURFACES ET MATÉRIELS TRÈS SOUILLÉS
- 2 DÉGRAISSANT ENZYMATIQUE PRÉCURSEUR DES OPÉRATIONS DE DÉSINFECTION
- 3 DÉTERGENT POUR CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES
- 4 DÉGRAISSANT SURPUISSANT DÉSINFECTANT POUR SURFACES ET MATÉRIELS TRÈS SOUILLÉS
- 5 DÉGRAISSANTS DÉSINFECTANTS DÉTACHANTS POUR SURFACES SOUILLÉES DE SANG, TANINS...
- 6 DÉTERGENTS DÉSINFECTANTS POLYVALENTS
- 7 NETTOYANTS DÉSINFECTANTS POLYVALENTS PRÊTS À L'EMPLOI POUR PETITES SURFACES ET MATÉRIELS
- 8 NETTOYANTS DÉSINFECTANTS POLYVALENTS ÉCOLOGIQUES UTILISABLES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- 9 DÉSINFECTANT FRUITS ET LÉGUMES, MATÉRIELS DE DÉCOUPE ET DE STOCKAGE DE MRS
- 10 NETTOYANTS DÉTARTRANTS INOX
- 11 NETTOYANT LUSTRANT INOX
- 12 DÉCAPANTS DES MATÉRIELS DE CUISSON
- 13 DÉTERGENTS POUR LA VAISSELLE À LA MAIN
- 14 POUDRE DE TREMPAGE AVANT LAVAGE DE LA VAISSELLE EN MACHINE
- 15 DÉTERGENTS POUR LA VAISSELLE EN MACHINE
- 16 LIQUIDES DE RINÇAGE ET DE SÉCHAGE POUR LA VAISSELLE EN MACHINE
- 17 RÉNOVATEURS POUR LA VAISSELLE ET LES COUVERTS
- 18 DÉTARTRANTS, RÉGÉNÉRANTS, NETTOYANTS POUR LAVE-VAISSELLE
- 19 TRAITEMENTS BIOLOGIQUES DES BACS À GRAISSES
- 20 EMBALLAGES ALIMENTAIRES
- 21 ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE



## 1

# DÉGRAISSANTS SURPUISSANTS POUR SURFACES ET MATÉRIELS TRÈS SOUILLÉS

## CH 16



Réf I09



Puissant dégraissant pour l'industrie agro-alimentaire.  
Nettoie et dégraisse : sols, murs, grilles d'aération, filtres...  
Dilution : 2 à 8 %. S'utilise en trempage ou en pulvérisation.  
Appliquer et laisser agir 5 à 10 min. Rincer abondamment (à l'eau potable si la surface peut être au contact d'aliments).  
Aspect : liquide jaune.  
pH : 12,80.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I09	CH 16	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

## AGRO-MOUSS



Réf I03



Réf N63S10



Réf N74S09

Puissant dégraissant pour l'industrie agro-alimentaire pour application sous forme de mousse active.  
Nettoie et dégraisse : surfaces, matériels, pièces mécaniques, locaux de stockage ou de transport de denrées.  
S'utilise à froid, en centrale d'hygiène ou avec un canon à mousse à une concentration de 2 à 4 %. Peut également être appliqué à chaud par machine haute pression, jet de vapeur pour le dégraissage de pièces mécaniques en industrie à une concentration de 5 à 10 %. Aspect : liquide incolore. pH > 13.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I03	AGRO-MOUSS	35 kg - 70 kg - 240 kg

## BIO-VI



Réf I121



Dégraissant détergent pour matériels et surfaces en viti-viniculture et en agro-alimentaire. Fortement alcalin, concentré à haute teneur en matières actives.

Actif en eau de dureté élevée, conserve son haut pouvoir moussant et pénétrant. Se rince facilement.

Puissant dégraissant, solubilise les graisses d'origine végétale ou animale, élimine les dépôts de matières organiques ou salines, de dépôts protéiques, dépôts d'aliments, dépôts de boues, dépôts de terre ou de tartres vinicoles.

Appliquer par pulvérisation, aspersion, trempage, brossage ou à l'éponge dilué de 2 à 30 %, selon la nature, l'épaisseur des souillures et le mode d'application. Rincer à l'eau potable.

Utilisé en tant que base alcaline, dans les conditions d'emploi préconisées avec ajout de l'additif oxydant OXY-VI (Réf. I122) constitue une solution de nettoyage suractivée par libération d'oxygène actif au moment de l'application. Cette méthode constitue une alternative à l'utilisation de nettoyant désinfectant alcalin chloré pour le nettoyage, le détartrage, le dérougissement et la désinfection des surfaces, cuvettes, cuveries, circuits et matériels dans les ateliers vinicoles.  
Aspect : liquide légèrement ambré. pH : 14,50.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I121	BIO-VI	4 X 5 l - 30 l

## 2

# DÉGRAISSANT ENZYMATIQUE PRÉCURSEUR DES OPÉRATIONS DE DÉSINFECTION

## FIRZYM SOL

### Gamme biotechnologie



Réf I93



Nettoyant enzymatique puissant pour sols et surfaces.  
Riche en enzymes, très pénétrant, disperse et dégrade les dépôts de matières organiques, matières grasses d'origine végétale ou animale, amas de protéines, sucres...  
Décrasse, nettoie en profondeur (jusque dans les anfractuosités).

Utilisé en pré-nettoyage, permet de réduire l'utilisation de biocides (l'opération de désinfection se réalisant en fin de travail avec une dose nécessaire moindre).  
Dilution : 2 % en entretien quotidien, 5 à 15 % pour les opérations de dégrassage, de récupération de surfaces très souillées.

Aspect : liquide limpide bleu. Senteur : fraîcheur marine. pH ≈ 7,5.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I93	FIRZYM SOL	4 X 5 l

## ÉCOFIR POLYZYM

### Gamme biotechnologie



Réf I94EMB1



Nettoyant enzymatique dégraissant, précurseur des opérations de désinfection. Permet un nettoyage ultrafin et réduit les quantités de biocides nécessaires à la désinfection. Riche en enzyme, très pénétrant, dispersant, biodégradable des matières organiques, amas de protéines, lipides. Diminue les risques d'obstruction des conduits. Idéal pour un nettoyage approfondi des surfaces irrégulières.

Convient pour l'entretien des sols, murs, hottes, filtres, plans de travail, évacuations...

Dilution : 2 % en entretien quotidien – jusqu'à 50 % dans les cas de graisses figées ou carbonées.  
Aspect : liquide visqueux translucide. pH : 7,76.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I94EMB1	ÉCOFIR POLYZYM	12 X 1 l
I94EMB5	ÉCOFIR POLYZYM	4 X 5 l



### 3 DÉTERGENT POUR CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES



#### NET-FROID



Réf I112EMB20



Détergent pour chambres froides à températures négatives. Permet de nettoyer sans devoir passer en température positive. Efficace jusqu'à -30°C. Pénètre rapidement les givres et libère les souillures prises dedans. Evite de rompre la chaîne du froid pendant les opérations de nettoyage. Enlever tous les aliments de la zone à nettoyer et les couches de glace trop épaisses. Appliquer pur avec un pulvérisateur, une lavette, un balai de lavage ou une monobrosse. Laisser agir 10 à 20 min. Frotter, racler et essuyer. Aspect : liquide limpide. Inodore.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I112EMB20	NET-FROID	20 l

### 4 DÉGRAISSANT SURPUISSANT DÉSINFECTANT POUR SURFACES ET MATÉRIELS TRÈS SOUILLÉS

#### CHIM-MOUSS



Réf I14



Réf N63S10

Réf N74S09

Nettoyant dégraissant désinfectant alcalin pour application sous forme de mousse. Nettoie, dégraisse, désodorise et désinfecte surfaces et matériels en acier inoxydable, carrelage, plastique et autres surfaces lessivables par des solutions alcalines. Dilution : 1 à 3 %. S'applique à l'aide d'un nettoyeur haute pression avec canon à mousse ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide incolore. pH pur : 13,95.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I14	CHIM-MOUSS	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

### 5 DÉGRAISSANTS DÉSINFECTANTS DÉTACHANTS POUR SURFACES SOUILLÉES DE SANG, TANINS...

#### F-ALCL-M 149



Réf I56M



Réf N63S10

Réf N74S09

Nettoyant désinfectant, dégraissant, détachant, alcalin chloré moussant. Entretien des sols, surfaces, matériels, locaux de stockage, de transport en agro-alimentaire. Désincruste et blanchit les taches de tanin, sang, moisissures. Convient aux milieux de la boucherie et aux ateliers vinicoles. Dilution : 1 à 5 %. S'utilise en trempage, en pulvérisation manuelle, avec un canon à mousse ou une centrale d'hygiène. Aspect : liquide incolore. pH à 5 % : 12,90.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I56M	F-ALCL-M 149	4 X 5 kg - 22 kg - 30 kg - 60 kg - 220 kg - 1186 kg

#### F-ALCL-NM 148

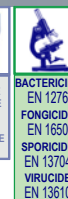


Réf I57NM



Réf N74S09

Nettoyant désinfectant, dégraissant, détachant, alcalin chloré. Entretien des sols, surfaces, matériels, locaux de stockage, de transport en agro-alimentaire. Désincruste et blanchit les taches de tanin, sang, moisissures. Convient aux milieux de la boucherie et aux ateliers vinicoles. Dilution : 1 à 5 %. S'utilise en trempage, en pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide incolore. pH à 5 % : 12,80.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I57NM	F-ALCL-NM 148	4 X 5 kg - 22 kg - 30 kg - 60 kg - 220 kg - 1186 kg



## 6 DÉTERGENTS DÉSINFECTANTS POLYVALENTS

### FIRBAC POLY+



Réf I222



Nettoyant désinfectant complet pour l'hygiène des surfaces en milieu alimentaire, industriel et collectif, médical et vétérinaire. Convient pour l'hygiène des sols, surfaces, matériels, conteneurs, ustensiles... Offre un très large spectre d'efficacité sur les bactéries, levures, virus enveloppés et virus non enveloppés. Efficace en présence de saleté, de sang et de protéines. Dilution : 0,25 à 6 % en application par pulvérisation, à la brosse, à la lavette, en trempage ou en circulation dans les systèmes de nettoyage en place. Aspect : liquide limpide incolore à jaune clair. Non parfumé. pH : 12,9.



LEVICIDE  
EN 1650  
EN 1657  
EN 13624  
EN 13697  
BACTERICIDE  
EN 1276  
EN 1656  
EN 16438  
EN 13697  
VIRUCIDE  
EN 13277  
EN 14349  
EN 14561  
EN 16615

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I222	FIRBAC POLY +	4 x 5 l

### SOLBACT



Réf I58

Inodore



Nettoyant des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire... Dilution : 0,25 à 5 % selon la désinfection souhaitée. Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide lilas. Parfum : inodore. pH pur : 12,5. pH à 1 % : 10,25.



LEVICIDE  
EN 1650  
EN 13624  
EN 13697  
BACTERICIDE  
EN 1276  
EN 13727  
EN 13697  
FONGICIDE  
EN 1650  
EN 13624  
EN 13697  
VIRUCIDE  
EN 14476

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I58	SOLBACT	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

### SOLBACT CITRON



Réf I58C

senteur citron



Nettoyant des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire... Dilution : 0,25 à 5 % selon la désinfection souhaitée. Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide jaune. Parfum : citron. pH pur : 12,5. pH à 1 % : 10,25.



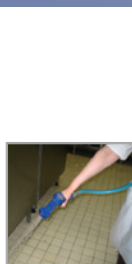
LEVICIDE  
EN 1650  
EN 13624  
EN 13697  
BACTERICIDE  
EN 1276  
EN 13727  
EN 13697  
FONGICIDE  
EN 1650  
EN 13624  
EN 13697  
VIRUCIDE  
EN 14476

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I58C	SOLBACT CITRON	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

### MULTIGEX



Réf I48



Nettoyant désinfectant des surfaces et matériels. Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire... Dilution : 2 %. Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide épais de couleur jaune. Senteur : citron vert. pH : 9,04.



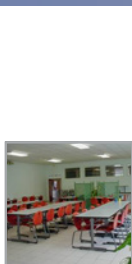
LEVICIDE  
NF EN 1276  
FONGICIDE  
NF EN 1275  
NF EN 1650

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I48	MULTIGEX	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

### FIRSOL+



Réf I07  
Réf I07D  
Réf I02  
Réf I02D



Détergent bactéricide, fongicide, désodorisant, non moussant. Entretien des sols et les surfaces. Dilution : 2 à 5 %. S'applique à la brosse, à l'éponge, en pulvérisation, en autolaveuse ou en centrale d'hygiène. Aspect : liquide jaune (citron) ou vert (eucalyptus). Senteurs : citron ou eucalyptus. pH : 9,40.



LEVICIDE  
NF EN 1276  
FONGICIDE  
NF EN 1275  
NF EN 1650

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I07D	FIRSOL+ CITRON	12 bidons doseurs de 1 l
I07	FIRSOL+ CITRON	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l
I02D	FIRSOL+ EUCALYPTUS	12 bidons doseurs de 1 l
I02	FIRSOL+ EUCALYPTUS	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

## BACNET



Réf I05

Réf I06



### Compatibilité



Réf N74S09

Détergent bactéricide, fongicide, désodorisant, non moussant. Entretien des sols et surfaces.  
Dilution : 2 à 5 % en application au balai de lavage, à la serpillière, à la brosse, à l'éponge, en pulvérisation, en autolaveuse ou en centrale d'hygiène.  
Aspect : liquide jaune (citron) ou vert (eucalyptus).  
Senteurs : citron ou eucalyptus.  
pH : 9,40.



CONFORME NETTOYAGE MATÉRIEL CONTACT ALIMENTAIRE

BACTÉRICIDE NF EN 1276  
FONGICIDE NF EN 1650

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I05	BACNET CITRON	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l
I06	BACNET EUCALYPTUS	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

## 7 NETTOYANTS DÉSINFECTANTS POLYVALENTS PRÊTS À L'EMPLOI POUR PETITES SURFACES ET MATÉRIELS

### SPRAYFIR® POLY+



Réf I225



Nettoyant désinfectant pour l'hygiène des surfaces en collectivité et en milieu alimentaire.  
Convient pour l'hygiène des surfaces, matériels, conteneurs, ustensiles...  
Offre un très large spectre d'efficacité sur les bactéries, levures, virus enveloppés et virus non enveloppés.  
Efficace en présence de saleté, de sang et de protéines.  
Appliquer par pulvérisation uniforme sur les surfaces. Laisser agir 5 à 15 min (ou plus selon le protocole). Rincer ou laisser sécher à l'air selon le cas.  
Aspect : liquide limpide incolore à jaune clair. Non parfumé. pH ≈ 11,5.



UTILISABLE EN MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

CONFORME NETTOYAGE MATÉRIEL CONTACT ALIMENTAIRE

BACTÉRICIDE NF EN 1276  
VIRUCIDE NF EN 13697  
EN 13697  
EN 13697  
EN 13697

LEVURICIDE EN 1650  
EN 13697  
EN 16615  
VIRUCIDE NF EN 1276  
NF EN 13610  
NF EN 14476  
NF EN 14476-A1

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I225	SPRAYFIR® POLY+	12 pulvérisateurs de 750 ml

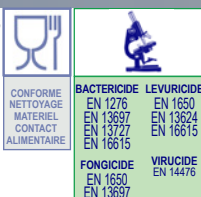
### SPRAYFIR® NETT



Réf I51



Spray nettoyant dégraissant désinfectant multi-surfaces avec fonctions bactéricide et fongicide, prêt à l'emploi.  
Permet d'éliminer rapidement les salissures grasses sur toutes les surfaces lessivables en milieu agro-alimentaire.  
Pulvériser sur la surface à nettoyer. Laisser agir au minimum 5 min pour optimiser l'action désinfectante. Rincer. Ne laisse pas de trace.  
Aspect : liquide jaune. Senteur : agrumes.  
pH : 10,75.



CONFORME NETTOYAGE MATÉRIEL CONTACT ALIMENTAIRE

BACTÉRICIDE NF EN 1276  
NF EN 13697  
NF EN 13727  
NF EN 16615

LEVURICIDE NF EN 1650  
NF EN 13624  
NF EN 16615

FONGICIDE NF EN 1650  
NF EN 13697

VIRUCIDE NF EN 14476

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I51	SPRAYFIR® NETT	12 pulvérisateurs de 750 ml
I51EMB5	SPRAYFIR® NETT	4 x 5 l

### POWER SPRAY® ULTRA



Réf I12S



Nettoyant dégraissant, désinfectant, désodorisant en spray, prêt à l'emploi.  
Dégraisse et élimine les taches les plus tenaces sur toutes les surfaces lessivables en salle de restauration.  
Pulvériser sur la surface. Laisser agir 5 à 15 min pour une opération de désinfection complète puis essuyer. Dans le cas d'une surface pouvant être au contact d'aliments, rincer à l'eau potable.  
Aspect : liquide incolore. Senteur : fruits exotiques. pH : 11,40.



CONFORME NETTOYAGE MATÉRIEL CONTACT ALIMENTAIRE

BACTÉRICIDE NF EN 1040  
NF EN 1276  
NF EN 1276  
NF EN 1275

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I12S	POWER SPRAY® ULTRA	12 pulvérisateurs de 1 l
I12S5	POWER SPRAY® ULTRA	4 X 5 l

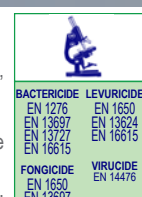
### VIRUNET®



Réf A82



Mousse nettoyante désinfectante pour surfaces et matériels.  
Large spectre d'activité désinfectante.  
Convient pour assurer l'hygiène des climatiseurs, vitrines, tables, téléphones, poignées, brancards, bottes, casques, ambulances, locaux funéraires...  
Diffusion mousse permettant une bonne adhérence sur surfaces verticales.  
Appliquer sur supports pré-nettoyés. Laisser agir 5 à 15 min pour une désinfection optimum. Essuyer à l'aide d'une lingette à usage unique.  
Aspect : liquide incolore / mousse. Senteur : fraîcheur marine.  
pH : 9,75 - 10,25.



BACTÉRICIDE NF EN 1276  
NF EN 13697  
NF EN 13727  
NF EN 16615

LEVURICIDE NF EN 1650  
NF EN 13624  
NF EN 16615

FONGICIDE NF EN 1650  
NF EN 13697

VIRUCIDE NF EN 14476

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
A82	VIRUNET®	12 aérosols de 500 ml - boîtier 650

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

https://www.firchim.fr



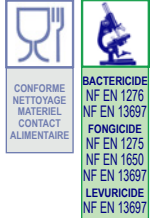
## SPRAYFIR® BACT



Réf I50



Nettoyant, dégraissant désinfectant, en spray prêt à l'emploi.  
Assure le nettoyage et la désinfection complète des surfaces, vitrines, présentoirs...  
Pulvériser sur la surface. Laisser agir 5 min pour optimiser l'action désinfectante puis essuyer. Dans le cas d'une surface pouvant être au contact d'aliments rincer à l'eau potable.  
Aspect : liquide limpide couleur lilas.  
Senteur : inodore.  
pH : 10,75.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I50	SPRAYFIR® BACT	12 pulvérisateurs de 750 ml

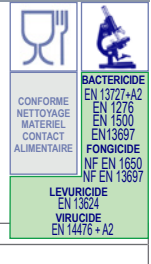
## SPRAY-NET SR



Réf I75SREMB5



Solution désinfectante pour la désinfection rapide des mains, surfaces et objets utilisés en commun (téléphone, poignées, rampes, claviers, tables...). Permet de réduire les risques de contamination manuportées. Pénètre les biofilms, facilite leur élimination, lutte contre la prolifération microbienne.  
Surfaces : pulvériser directement sur les supports ou imprégner une lingette à usage unique et appliquer ensuite. Rincer à l'eau potable les surfaces pouvant entrer au contact des denrées alimentaires.  
Hygiène des mains : appliquer par friction en veillant à bien répartir la solution (paume, dos, doigts, espaces interdigitaux, ongles...). pH : neutre.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I75SREMB5	SPRAY-NET SR	4 X 5 l

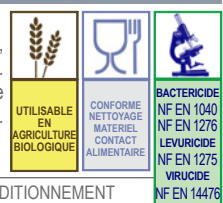
## FIR-BLV SR



Réf I136



Nettoyant, désinfectant rapide prêt à l'emploi.  
Solution hydroalcoolique pour la désinfection des surfaces, matériels, vitrines, présentoirs ou objets ne pouvant être rincés. Appliquer sur surfaces dégraissées en pulvérisation, avec une lavette ou en trempage. Laisser agir 5 à 15 min pour désinfecter. Sèche rapidement. Ne laisse pas d'odeur.  
Aspect : liquide limpide. pH : 7.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I136	FIR-BLV SR	4 X 5 l
I136EMB750	FIR-BLV SR	12 X 750 ml

## LINGETTES AGRO+

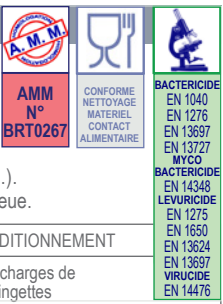


Réf Y29

Réf N19S01



Lingette imprégnée d'une solution désinfectante spécifique "agro-alimentaire".  
Limite les risques de contamination (listeria, salmonella, legionella, candida albicans...)  
Nettoie et désinfecte rapidement les surfaces et objets (petits matériels, boîtes de conserve, thermomètres à sonde culinaire...)  
S'utilise avec le distributeur AGRO+. Aspect : lingette imprégnée bleue.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y29	LINGETTES AGRO+	12 recharges de 200 lingettes

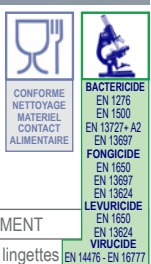
## FIRWIPE® AGRO



Réf Y50



Lingette imprégnée d'une solution désinfectante spécifique "agro-alimentaire".  
Limite les risques de contamination (listeria, salmonella, candida albicans...)  
Nettoie et désinfecte rapidement les surfaces et objets (petits matériels, boîtes de conserve, thermomètres à sonde culinaire...)  
Aspect : lingette bleue non tissée. Dimension : 200 x 200 mm.  
Imprégnation : liquide incolore. pH : 7.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y50	FIRWIPE® AGRO	6 boîtes de 200 lingettes



**FIRCHIM FRANCE**  
B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX  
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049  
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr  
05 65 81 16 37  
https://www.firchim.fr

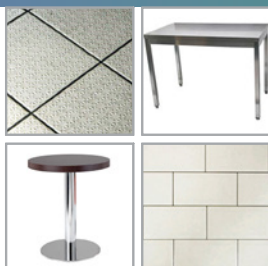


## ÉCOFIR MULTI BACT

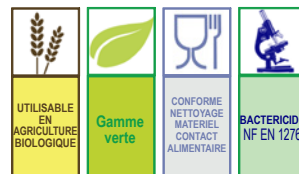
Gamme verte



Réf I102



Nettoyant désinfectant, désodorisant, écologique et peu moussant.  
Nettoie et désinfecte les surfaces et matériels.  
Dilution : 4 % en nettoyage - désinfection et 0,5 % en entretien courant.  
S'applique à la brosse ou en pulvérisation.  
Aspect : liquide incolore. Senteur verte.  
pH : 2,06.



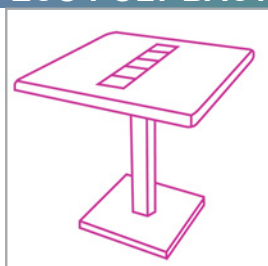
REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I102	ÉCOFIR MULTI BACT	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

## POWER SPRAY® ÉCO POLY-BACT

Gamme verte



Réf I117



Spray écologique multiusage : nettoyant, dégraissant et désinfectant. Solubilise les dépôts d'origine organique ou minérale.  
Pulvériser sur la surface. Laisser agir 5 min pour une opération de désinfection puis essuyer. Dans le cas d'une surface pouvant être au contact d'aliments, rincer à l'eau potable.  
Aspect : liquide jaune. Senteur verte fraîche. pH : 4.



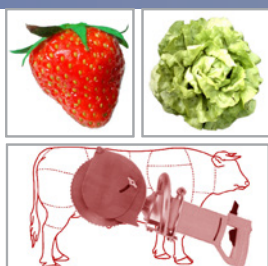
REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I117	POWER SPRAY® ECO POLY-BACT	12 pulvérisateurs de 1 l

# DÉSINFECTANT FRUITS ET LÉGUMES, MATÉRIELS DE DÉCOUPE ET DE STOCKAGE DE MRS

## SANI FL



Réf I135



Hypochlorite de sodium à 47°Cl pour la désinfection des fruits, légumes, champignons et des matériels en abattoir.  
Efficace contre les bactéries, les virus et les champignons.  
Désinfecte les fruits, légumes et champignons en industrie alimentaire dilué à 0,05 %.  
Désinfecte les matériels de découpe et de stockage de MRS dans les abattoirs dilué à 12,65 %.  
Rincer à l'eau potable.

Aspect : liquide limpide jaune. Odeur : chlore.

*Informations complémentaires en fin de gamme*



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I135	SANI FL	4 X 5 l

# NETTOYANTS DÉTARTRANTS INOX

## TARCLEAN



Réf I59



Nettoyant détartrant pour surfaces en acier inoxydable.

Élimine les souillures et les dépôts minéraux.

Nettoie et détartré récipients, cuves, installations d'embouteillage, soutireuses...

Diluer de 0,5 à 5 % dans l'eau. Appliquer en pulvérisation ou en circulation. Laisser au contact 20 à 30 min puis rincer.

Aspect : liquide incolore.

pH : 0,50.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I59	TARCLEAN	4 X 5 l - 30 l - 60 l



## CLEANOX



Réf D50



Nettoyant désincrustant passivant acide faiblement moussant pour l'inox, le verre, le plastique en agro-alimentaire. Désincruste et solubilise les dépôts de protéines, d'albuminoïdes agglutinées ou coagulées, de sucres, de matières amylacées. Attaque les minéraux, les tartres (calcaires, phosphates de calcium, pierre de lait). Convient pour le nettoyage des matériels, pipelines, circuits en acier inoxydable, verre, matières plastiques, utilisés en agro-alimentaire, dans les élevages. Diluer dans l'eau froide ou chaude (40 à 50°C) de 0,5 à 3 %. Appliquer par trempage, brossage ou circulation puis rincer à l'eau potable. Aspect : liquide incolore. pH : 0,50.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
D50	CLEANOX	4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

## 11 NETTOYANT LUSTRANT INOX

### NETINOX



Réf A63



Nettoyant lustrant pour l'entretien et la protection des métaux, alliages légers et inoxydables. Sans silicone, ni abrasif. Enlève rapidement les traces de doigts, les salissures, les auréoles sur les surfaces chromées, inox, aluminium anodisé, mobiliers métalliques... Laisse un film invisible protecteur et hydrophobe qui retarde l'accrochage des salissures. Vaporiser à 15 - 20 cm de la surface et nettoyer avec un chiffon doux non pelucheux. Préparation à base d'huiles minérales raffinées codex blanches répondant aux normes de la pharmacopée européenne. Aspect : liquide incolore. Odeur : faible.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
A63	NETINOX	12 aérosols de 500 ml - boîtier 650

## 12 DÉCAPANTS DES MATÉRIELS DE CUISSON

### SPRAYFIR® GRAISS



Réf Y66



Décapant pour four et matériels de cuisson, prêt à l'emploi avec buse mousse. S'utilise pour le nettoyage des pianos, rôtissoires, friteuses, plaques de cuisson, grills, fours... Pulvériser sur la surface froide ou préalablement chauffée, laisser agir quelques minutes et rincer à l'eau tiède. Aspect : liquide ambré. pH : 12,70.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y66	SPRAYFIR® GRAISS	12 pulvérisateurs de 750 ml

### LIFOUR



Réf Y47



Compatibilité  
Réf N49S01

Décapant liquide pour fours et matériels de cuisson. S'utilise pour le décapage des fours, l'élimination des graisses cuites sur les plaques, grilles, pianos, friteuses... Pulvériser sur les surfaces tièdes, laisser agir quelques minutes. Enlever les dépôts solubilisés avec une éponge humide puis rincer à l'eau potable. Peut s'utiliser en trempage pour les grilles. Aspect : liquide ambré. pH > 13.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y47	LIFOUR	4 X 5 l

### DÉCAP-MOUSS



Réf Y23



Réf N48S01

Décapant moussant pour fours et matériels de cuisson. Produit une mousse caustique qui dégraisse et décape fours, plaques, grilles, pianos, friteuses, hottes... Elimine rapidement les graisses fraîches ou carbonisées. La diffusion sous forme de mousse permet une bonne adhérence aux parois. Pulvériser sur les surfaces tièdes, laisser agir quelques minutes. Enlever les dépôts solubilisés avec une éponge humide puis rincer à l'eau potable. Aspect : liquide ambré. Odeur : faible. pH : 13.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y23	DÉCAP-MOUSS	4 X 5 l



**FIRCHIM FRANCE**

B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX  
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049  
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

[contact@firchim.fr](mailto:contact@firchim.fr)



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>





### GELFOUR



Réf Y41



Compatibilité  
Réf N49S01

Décapant en gel pour four et matériels de cuisson.  
S'utilise pour le décapage des fours, plaques, grilles, pianos, friteuses...  
Est efficace sur les agglomérats carbonisés.  
Sa viscosité permet une bonne adhérence aux parois.  
Pulvériser pur ou dilué (jusqu'à 10 %) sur surfaces tièdes, laisser agir quelques minutes. Enlever les dépôts avec une éponge humide puis rincer à l'eau potable.  
Peut être utilisé pour le débouchage des évacuations obstruées par des graisses.  
Aspect : gel jaune. pH : 14.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y41	GELFOUR	4 X 5 l

## 13 DÉTERGENTS POUR LA VAISSELLE À LA MAIN

### FIR-PLONGE



Réf Y15



Compatibilité  
Réf N38S11

Détergent vaisselle pour la plonge manuelle.  
Nettoie et dégraisse la vaisselle et le matériel de cuisine : batterie, verrerie, couverts...  
Produit une mousse onctueuse et laisse une agréable odeur citronnée.  
Dilution : 0,1 à 0,2 % dans l'eau.  
Aspect : liquide visqueux ambré.  
Senteur : citron.  
pH : 7 à 7,50.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y15	FIR-PLONGE	12 X 1 l - 4 X 5 l - 30 l

### GEX BACT



Réf Y42



Compatibilité  
Réf N38S11

Détergent vaisselle pour plonge manuelle.  
Nettoie et dégraisse la vaisselle et le matériel de cuisine : batterie, verrerie, couverts...  
Aspect : liquide jaune.  
Dilution : 0,3 à 4 %.  
Parfum : fruits exotiques.  
pH : 7,40.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y42	GEX BACT	4 X 5 l - 30 l

### FIR-PLONGE D

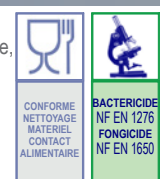


Réf Y14



Compatibilité  
Réf N38S11

Détergent désinfectant vaisselle pour plonge manuelle.  
Nettoie et désinfecte la vaisselle et le matériel de cuisine : batterie, verrerie, couverts...  
Dilution : 2 à 5 g/l. pour lavage ou trempage  
20 g/l pour une action désinfectante.  
Aspect : liquide visqueux jaune.  
Senteur : citron.  
pH : 7,50.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y14	FIR-PLONGE D	4 X 5 l

### ÉCOFIR PLONGE

#### Gamme verte



Réf Y20

Réf Y20D



Compatibilité  
Réf N38S11

Nettoyant dégraissant écologique, pour la plonge manuelle.  
Dégraisse parfaitement la vaisselle, les ustensiles de cuisson et les surfaces en cuisine.  
Aspect : liquide vert.  
Senteur : pomme.  
pH : 6,12.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y20D	ÉCOFIR PLONGE	12 X 1 l
Y20	ÉCOFIR PLONGE	4 X 5 l



## 14 POUDRE DE TREMPAGE AVANT LAVAGE DE LA VAISSELLE EN MACHINE

### P.T.V.



Réf Y17



Poudre de trempage avant lavage de la vaisselle en machine. Permet de décoller les salissures séchées sur la vaisselle. Préparer un bain d'eau chaude, y verser 10 à 80 ml de poudre pour 1 l d'eau. Laisser tremper la vaisselle pendant 30 à 40 min, puis passer en machine. Aspect : poudre blanche. pH : alcalin.



CONFORME NETTOYAGE MATERIEL CONTACT ALIMENTAIRE

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y17	P.T.V.	seau de 10 kg

## 15 DÉTERGENTS POUR LA VAISSELLE EN MACHINE

### FIR-DLVM 200



Réf Y28



Détergent vaisselle en pastille pour lavage en machine, en eau douce à dure. Elimine les traces tenaces. Très pratique, sa forme facilite la manipulation et le dosage. Dosage machine : jusqu'à 60 l : 1 pastille, jusqu'à 80 l : 2 à 3 pastilles, tunnel >100 l : 3 à 4 pastilles.



CONFORME NETTOYAGE MATERIEL CONTACT ALIMENTAIRE

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y28	FIR-DLVM 200	seau de 150 pastilles de 16 g

### P.L.V.



Réf Y16



Détergent vaisselle en poudre pour le lavage en machine, en eau douce à dure. Elimine les traces tenaces. Lave parfaitement en machine industrielle. Dosage : 1 à 3 g de poudre par litre d'eau soit un demi-gobelet de P.L.V. pour une machine moyenne. Verser la dose dans le bac et lancer le cycle de lavage. Aspect : poudre blanche. pH : alcalin.



CONFORME NETTOYAGE MATERIEL CONTACT ALIMENTAIRE

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y16	P.L.V.	seau de 10 l

### NET-L.V.



Réf Y01



Détergent liquide chloré pour le lavage de la vaisselle en machine, en eau moyennement dure. Elimine les graisses de toutes sortes. Donne un aspect de blancheur à la vaisselle et atténue les taches persistantes comme la caféine et la théine. Dosage : 1 à 5 g par litre d'eau. Verser dans la machine manuellement ou avec une pompe doseuse. Aspect : liquide incolore. pH > 13.



CONFORME NETTOYAGE MATERIEL CONTACT ALIMENTAIRE

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y01	NET-L.V.	4 X 5 l - 20 l - 30 l

### NET-L.V.+



Réf Y02



Détergent liquide chloré pour le lavage de la vaisselle en machine, en eau moyennement dure à dure. Elimine les graisses de toutes sortes. Donne un aspect de blancheur à la vaisselle et atténue les taches persistantes comme la caféine et la théine. Limite la propagation du tartre. Dosage : 1 à 5 g par litre d'eau. Verser dans la machine manuellement ou avec une pompe doseuse. Aspect : liquide incolore. pH > 13.



CONFORME NETTOYAGE MATERIEL CONTACT ALIMENTAIRE

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y02	NET-L.V.+	4 X 5 l - 20 l - 30 l



**FIRCHIM FRANCE**  
 B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX  
 S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049  
 Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

contact@firchim.fr



05 65 81 16 37

https://www.firchim.fr



### LAV-VERRES



Réf Y06

Eau douce  
7≤TH (\*f)≤15

Eau moyennement dure  
15≤TH (\*f)≤25

Eau dure  
25≤TH (\*f)≤42



Réf N78S10

**Compatibilité** Détergent liquide pour le lavage des verres en machine, en eau douce à dure. Nettoie parfaitement la verrerie. Donne un aspect de brillance aux verres. Sans phosphates.  
Dosage : 1 à 5 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de produit ou avec une pompe doseuse.  
Aspect : liquide incolore.  
pH > 13.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y06	LAV-VERRES	4 X 5 l

## 16 LIQUIDES DE RINÇAGE ET DE SÉCHAGE POUR LA VAISSELLE EN MACHINE

### R.S. VERRES



Réf Y07

Eau douce  
7≤TH (\*f)≤15

Eau moyennement dure  
15≤TH (\*f)≤25

Eau dure  
25≤TH (\*f)≤42



Réf N78S02

**Compatibilité** Liquide de rinçage et de séchage des verres en machine, en eau douce à dure. Permet un rinçage et un séchage optimal des verres lavés en machine. Efficace à haute température (90° C).  
Dosage : de 0,4 à 0,8 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse.  
Aspect : liquide vert.  
pH : 1 ± 1.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y07	R.S. VERRES	4 X 5 l

### L.R.V.



Réf Y10

Eau douce  
7≤TH (\*f)≤15

Eau moyennement dure  
15≤TH (\*f)≤25



Réf N78S11

**Compatibilité** Liquide de rinçage et de séchage de la vaisselle en machine, en eau douce à moyennement dure. Permet un rinçage et un séchage optimal de la vaisselle lavée en machine.  
Dosage : de 0,2 à 0,6 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse.  
Aspect : liquide vert.  
pH : 7 ± 1.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y10	L.R.V.	4 X 5 l - 20 l - 30 l

### L.R.V. +



Réf Y11

Eau dure  
25≤TH (\*f)≤42



Réf N78S11

**Compatibilité** Liquide de rinçage et de séchage de la vaisselle en machine, en eau dure. Permet un rinçage et un séchage optimal de la vaisselle lavée en machine.  
Dosage : de 0,1 à 0,5 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse.  
Aspect : liquide rose.  
pH : 7 à 8.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y11	L.R.V. +	4 X 5 l - 20 l - 30 l

## 17 RÉNOVATEURS POUR LA VAISSELLE ET LES COUVERTS

### RÉNOV-LV



Réf Y08



Liquide pour la rénovation et le lavage de la vaisselle en machine. Détache et désincruste les souillures tenaces. Contient un agent chloré qui facilite l'élimination de la caféine et de la théine et donne un aspect de blancheur à la vaisselle.  
Dosage : 0,5 à 6 g par litre d'eau.  
Aspect : liquide limpide.  
pH > 13.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y08	RENOV-LV	4 X 5 l





### P.R.V.



Poudre de rénovation de la vaisselle en trempage.  
Rénove la vaisselle et les couverts en inox. Redonne blancheur et éclat.  
Préparer un bain d'eau chaude, y verser 10 à 80 ml de poudre pour 1 l d'eau.  
Laisser tremper la vaisselle pendant 30 à 40 min, puis rincer.  
Aspect : poudre blanche.  
pH : alcalin.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y09	P.R.V.	seau de 10 kg

### AR-RÉNOV



Rénovateur liquide pour l'argenterie.  
Nettoie, désincruste et rénove l'argenterie et les alliages à haute teneur en argent.  
Redonne l'éclat et l'aspect du neuf.  
Placer l'argenterie dans la solution. Laisser agir quelques secondes puis rincer abondamment à l'eau froide. Effectuer un lavage terminal dans un détergent doux agréé contact alimentaire (dans le cas d'ustensiles culinaires) puis rincer abondamment à l'eau chaude.  
Aspect : liquide incolore opalescent.  
pH : 0 à 1.

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y22	AR-RENOV	4 X 5 l

## 18 DÉTARTRANTS, RÉGÉNÉRANTS, NETTOYANTS POUR LAVE-VAISSELLE

### DÉTAR-MAC



Détartrant machine liquide.  
Spécialement formulé pour le détartrage des machines à laver, des surfaces et du matériel en cuisine.  
Diluer de 10 à 30 % dans l'eau. Appliquer en trempage, pulvérisation ou en circulation.  
Laisser agir le produit 15 à 25 minutes à une température de 45° à 60° et rincer.  
Aspect : liquide rose.  
pH : < 2.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y18	DETAR-MAC	4 X 5 l

### SEL RÉGÉNÉRANT



Sel régénérant pour lave-vaisselle.  
Évite la formation de tartre dans les appareils.  
Remplir régulièrement le bac prévu pour le sel pour une bonne protection de l'appareil.  
Aspect : petites pastilles blanches.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y30	SEL REGENERANT	seau de 5 kg

### SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU



Pastilles de sel pour adoucisseurs d'eau.  
Produites à partir d'un sel raffiné de qualité alimentaire répondant aux critères du Codex Alimentarius. Conformées à la norme EN 973 Type A, bénéficient de la marque NF.  
Grâce à leur forme ronde compacte et à la technique de pastillage par ultra haute pression mécanique, ne libèrent pas de poussières et assurent une circulation optimale de la saumure, évitant ainsi la formation de voûte (croûte de sel).  
Composition : chlorure de sodium.

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
Y51EMB25	SEL POUR ADOUCISSEUR D'EAU	sac de 25 kg



**FIRCHIM FRANCE**  
B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX  
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049  
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

[contact@firchim.fr](mailto:contact@firchim.fr)

<https://www.firchim.fr>

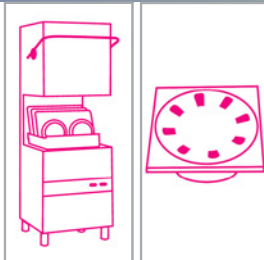
05 65 81 16 37

## POWER SPRAY® ÉCO BIO-NET

### Gamme biotechnologie



Réf I116



Spray biologique pour l'entretien intérieur des lave-vaisselle et des évacuations. Exerce une action bio-nettoyante et bio-dégradante des matières organiques et dépôts provenant d'aliments, amas de protéines, graisses, sucres, présents dans les bacs de vidange, portes et joints de portes, fonds des évacuations. Détruit les mauvaises odeurs provenant de l'eau stagnante, des joints encrassés. Pulvériser dans le lave-vaisselle (bac, porte, parois, joints de portes, fond de cuve). Optimiser le fonctionnement des bacs en évitant la formation de couches de graisse et de bouchons et permet de lutter contre le développement des mauvaises odeurs. Convient pour le traitement continu des eaux usées dans les bacs à graisse, puisards, fosses de décantation, pièges à hydrocarbures, fosses toutes eaux, fosses septiques... Facile à mettre en place : bloc dans un filet muni d'un lien pour suspension directe en immersion dans les bacs et fosses à traiter. Aspect : liquide épais translucide bleu. Senteur : thé vert. pH : 7,17.

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I116	POWER SPRAY® ECO BIO-NET	12 pulvérisateurs de 1 l



## 19 TRAITEMENTS BIOLOGIQUES DES BACS À GRAISSES

### BIOZYM BLOC

### Gamme biotechnologie



Réf I107



Bloc dégradant biologique des dépôts gras dans les bacs à graisse, fosses et pièges. Solubilisation progressive pour diffusion longue durée. A base de micro-organismes, d'enzymes et de nutriments starter. Optimise le fonctionnement des bacs en évitant la formation de couches de graisse et de bouchons et permet de lutter contre le développement des mauvaises odeurs. Convient pour le traitement continu des eaux usées dans les bacs à graisse, puisards, fosses de décantation, pièges à hydrocarbures, fosses toutes eaux, fosses septiques... Facile à mettre en place : bloc dans un filet muni d'un lien pour suspension directe en immersion dans les bacs et fosses à traiter. Aspect : bloc de couleur beige. Inodore.

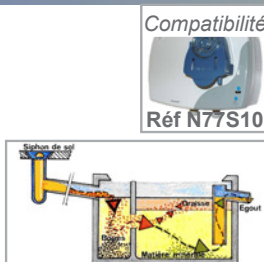
REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I107	BIOZYM BLOC	2 blocs de 1 kg

### BIOZIM

### Gamme biotechnologie



Réf I98



Compatibilité



Réf N77S10

Liquide biologique pour la liquéfaction et la biodégradation des dépôts organiques dans les bacs à graisses, siphons et canalisations. Réduit la fréquence de curage, limite les risques d'engorgement et agit à la source des mauvaises odeurs.

Dose choc d'apport initial : 2 ml / repas / jour.

Dose en entretien : 0,4 ml / repas / jour.

5 l = 4 mois de traitement (en entretien) pour un établissement faisant 100 repas par jour.

Aspect : liquide bleu lavande. Senteur : fraîche verte. pH : 7,50.

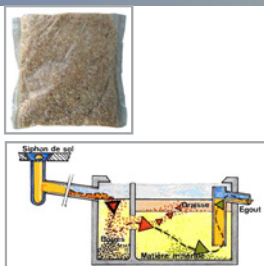
REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I98	BIOZIM	4 X 5 l - 30 l

### BIO-FOS

### Gamme biotechnologie



Réf I92



Dose aquasoluble de composés pulvérulents bactério-enzymatiques pour la bio-épuración des rejets : effluents, dépôts, matières organiques dans les bacs à graisses. Présente une action enzymatique sur les corps gras, sucres, amidons, fibres, dérivés de cellulose et matières protéiques et une action biofermentaire assurant la dégradation des agglomérats organiques. Liquefie, fluidifie les rejets et agit à la source des mauvaises odeurs. Pour 100 l (de bac) : 2 à 4 doses de 30 g en apport initial puis 1 dose de 30 g / jour en entretien. Diluer dans 10 l d'eau tiède. Laisser la dose s'hydrater (1 à 3 h), remuer et verser dans les évacuations. Ensemencer de préférence en fin de journée.

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
I92	BIO-FOS	seau de 200 doses de 30 g
I91	BIO-FOS	seau de 100 doses de 30 g

## 20 EMBALLAGES ALIMENTAIRES

### BARQUETTES PS TRANSLUCIDE



Réf ZT246

Réf ZT245

Barquette traiteur en PS translucide micro-ondable. Contenance : 125 g et 250 g. Dimensions barquette 125 g : 9,10 X 7,10 X 3,5 cm. Dimensions barquette 250 g : 11,10 X 8,70 X 4,20 cm. Température : - 5° à + 80° C.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
ZT245	BARQUETTES PS TRANSLUCIDE 125 g	5000 unités (10 colis de 500)
ZT246	BARQUETTES PS TRANSLUCIDE 250 g	3000 unités (6 colis de 500)



**FIRCHIM FRANCE**  
B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX  
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049  
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

[contact@firchim.fr](mailto:contact@firchim.fr)



05 65 81 16 37

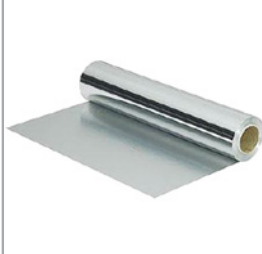
<https://www.firchim.fr>



## ALUMINIUM ALIMENTAIRE



Réf ZT258 - 30 cm  
Réf ZT14 - 45 cm



Aluminium en boîte distributrice.  
2 largeurs possibles : 30 cm et 45 cm.  
Longueur : 200 m.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
ZT258	ALUMINIUM ALIMENTAIRE 200 m x 30 cm	4 rouleaux
ZT14	ALUMINIUM ALIMENTAIRE 200 m x 45 cm	4 rouleaux

## FILM ALIMENTAIRE



Réf ZT254 - 30 cm  
Réf ZT16 - 45 cm



Film alimentaire en boîte distributrice.  
2 largeurs possibles : 30 cm et 45 cm.  
Longueur : 300 m.



REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
ZT254	FILM ALIMENTAIRE 300 m x 30 cm	4 rouleaux
ZT16	FILM ALIMENTAIRE 300 m x 45 cm	4 rouleaux

## 21 ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

### KIT VISITEUR HACCP



Réf ZT231



Kit pour visiteur en milieu agro-alimentaire ou en milieu médical composé de :

- 1 blouse en polyéthylène transparent, avec capuche et boutons pressions
- 1 masque de protection filtrant 2 plis
- 1 calot ovale
- 1 paire de surchaussures en PVC bleu.

REF	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
ZT231	KIT VISITEUR HACCP	50 kits

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES - PICTOGRAMMES - LÉGENDES



Produit dont les éléments de composition sont autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.  
Après l'application de ce type de produit sur des surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments, il convient cependant de rincer à l'eau potable afin de limiter la probabilité de transfert de matières actives vers les aliments  
L'utilisation de ce même pictogramme pour les emballages signifie qu'ils sont conformes pour un contact avec les aliments.



Normes relatives à la désinfection.  
Détermination de l'activité bactéricide, fongicide, virucide et sporicide.



Formule brevetée.



Conforme aux critères d'écotoxicité des produits écolabellisés.



Homologation, Autorisation de mise sur le marché.



Conforme au règlement européen pour une utilisation en agriculture biologique.



La FDA fait partie intégrante de l'administration des Etats-Unis. Elle est chargée entre autres missions d'établir les réglementations relatives aux industries agro-alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Les lubrifiants enregistrés NSF H1 sont considérés dans la pratique comme des additifs alimentaires indirects potentiels susceptibles d'entrer accidentellement en contact avec les aliments suite à des fuites, des débordements ou des anomalies au niveau des équipements de la production.  
Une fois confirmée la conformité de ses composants par rapport aux listes FDA et GRAS, la NSF enregistre le lubrifiant.



**FIRCHIM FRANCE**  
B. P. 262 - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX  
S. A. S. au capital de 326 249 € - R. C. Rodez 83 B 65 - Siret 327 511 218 00049  
Code APE 2041Z - N° intracommunautaire FR 05 327 511 218

[contact@firchim.fr](mailto:contact@firchim.fr)

<https://www.firchim.fr>

05 65 81 16 37