



GAMME DÉSINFECTION

Une gamme professionnelle pour la sécurité sanitaire.

COVID 19, GRIPPES, GASTRO-ENTÉRITES...
TRAITEMENTS, DÉSINFECTANTS, NETTOYANTS MAINS ET SURFACES,
DISTRIBUTEURS DE GEL HYDROALCOOLIQUE, LINGETTES,
MASQUES HOMOLOGUÉS, DISTRIBUTEURS DE PAPIER D'ESSUYAGE...

TOUTES LES SOLUTIONS **firchim**® ADAPTÉES À VOTRE ACTIVITÉ.

*Produits techniques de désinfection,
hygiène, maintenance et dépollution*



BACTOGEL
GEL HYDROALCOOLIQUE
à fonctions désinfectantes des mains

EFFICACITÉ BIOLOGIQUE

- **BACTÉRICIDE** : *S. aureus*, *S. pneumoniae*, *S. pneumoniae* (CP 101), *S. pneumoniae* (CP 127), *Staphylococcus aureus* (CP 430), *Staphylococcus aureus* (CP 58) (5 min) - NF EN 1279 sur *Staphylococcus aureus* (5 min).
 - **FONGICIDE EN 1600** sur *Candida albicans* (1421, 83 (15 min)).
- Appliqué sur les mains propres et sèches. De 20% à 80% d'alcool, supérieurs à 20% assure une action.
- **VIROUCIDE** : acétate selon EN 14476 (temps de contact 30 min).



GAMME DESINFECTION

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIRTAB SOL CITRON

Pastilles à dissolution rapide pour le nettoyage des sols

Pastilles effervescentes riches en matières actives. Ne laisse pas de traces. Efficacité et polyvalence d'applications. Actif en eau dure. Très économique.
Assure le nettoyage manuel ou en machine des sols cirés, carrelages, linoléum, grilles de sols, murs, surfaces peintes, surfaces métalliques, surfaces plastiques.
Dilution : lavage manuel (eau chaude de préférence) ou lavage machine : 1 à 2 pastilles pour 5 l d'eau
Aspect : Pastille compacte 5 g. Couleur : verte. Parfum : citron.
pH : neutre.



Référence : I205

Conditionnement : carton de 3 sachets de 140 pastilles de 5 grammes

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

PROFIR® SOL

Détergent désinfectant professionnel 3-en-1 : nettoie, désinfecte (virucide EN 14476) Lavage des sols - Désodorisant.

Détergent désodorisant désinfectant bactéricide, levuricide et virucide odorant spécialement étudié pour le nettoyage en milieu professionnel de tous types de sols et de surfaces lavables, y compris les sols protégés par une émulsion (comme les sols cirés). Domaines d'application : hôpitaux, maisons de retraite, écoles, collectivités, cafés, hôtel, restaurants, industries... Ne nécessite pas de rinçage, mais un rinçage à l'eau claire est obligatoire dans le cadre du contact alimentaire, laisse une senteur fraîche et agréable dans les locaux.
Dilution : 3.2 à 6.4% selon le niveau de désinfection souhaité.
Aspect : liquide, 5 parfums (fraicheur, lavande, pin, pamplemousse, framboise).



pH : 7

Référence : I200 - I201 - I20...

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

AUTODOR-N

Nettoyant désinfectant désodorisant rémanent concentré, bactéricide, levuricide, fongicide et virucide.

Assure simultanément le nettoyage, la désodorisation et la désinfection des surfaces, sols, murs, carrelages, revêtements thermoplastiques, les surfaces peintes lessivables pour la maintenance des locaux, sanitaires, couloirs, halls, rues piétonnes, grandes surfaces, places publiques, etc. Appliquer par pulvérisation, trempage, brossage, lessivage.
Diluer dans l'eau (à moduler selon la fréquence de renouvellement de l'air, la température et l'hygrométrie ambiante), puis rincer pour le contact alimentaire.
Aspect : Liquide coloré selon parfum.
5 parfums : fruits rouges, lotus, mangue passion, citron, pin).
pH : 2.5+/-0.4



Référence : I740 à I744

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

POWER SPRAY®

Spray 7 en 1 prêt à l'emploi : nettoyant, dégraissant, désodorisant, bactéricide, fongicide, levuricide et virucide.

Produit polyvalent, assure le nettoyage, le dégraissage, et la désinfection de nombreuses surfaces et matériels. Permet d'éliminer facilement les dépôts gras ou huileux, résidus alimentaires, encres grasses, voiles de fumée, traces de rouge à lèvres ... N'altère pas les matières plastiques ni les métaux non ferreux usuels. Supprime les mauvaises odeurs en éliminant les micro-organismes responsables de fermentations et laisse une senteur fraîche.
Aspect : liquide rouge.
Senteur : florale.
pH : 9,90.



Référence : I08EMB5

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 1 l - 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

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

GAMME DESINFECTION

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

BACTOGEL

Gel hydroalcoolique pour la décontamination rapide des mains.

Contient 70% d'alcool. Permet de lutter contre les contaminations manuportées. Prêt à l'emploi. Aspect gélifié permettant une application facile. Ne mousse pas, ne nécessite ni rinçage, ni essuyage, sèche rapidement.

Aspect : gel fluide translucide.

pH : 8.

Compatibilité : Réf. N06S01 DISTRIPOUSS - Réf. N14S10N DISTRIGEL - Réf. N01S03 STATION BACTOGEL



Référence : B25

Conditionnement : 16 X 500 ml - 4 X 5 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIRWIPE® ASEPT

Lingette dégraissante et désinfectante à séchage ultra-rapide pour le nettoyage des objets utilisés en commun.

Dissout graisses, huiles, cires, résines, encres, poussières de caoutchouc... Permet de réduire les risques de contaminations manuportées. IKB > 250. Adapté pour l'entretien régulier des poignées, tables, barres d'appui, claviers, téléphones, ordinateurs, distributeurs, matériels de sport.

Aspect : lingette blanche non tissée.

Dimension : 200 x 240 mm.

Imprégnation : liquide incolore.

Senteur : citron vert.

pH = 8,50 ± 0,50.



Référence : I145

Conditionnement : 6 boîtes de 80 lingettes

SANICOL

Assainisseur d'atmosphère à percussion, destructeur d'odeurs.

Désinfecte et désodorise les locaux et les véhicules. Convient pour la désinfection des lieux de vote, les locaux médicaux ou para-médicaux, les véhicules de transport sanitaire, les salles mortuaires, les salles de sport... Fermer les fenêtres. Placer l'aérosol au centre de la pièce, le percuter. Laisser agir le produit, local fermé, pendant 2 à 3 heures. Aérer la pièce avant réutilisation. Un aérosol traite 13 à 50 m³.

Parfum : eucalyptus.



Référence : A58

Conditionnement : 12 aérosols 300 ml - boîtier 650

AEROBACT

Assainisseur d'atmosphère, destructeur d'odeurs.

Limite la propagation des germes aéroportés et réduit les risques de contaminations manuportées. Neutralise les odeurs désagréables et laisse une senteur fraîche dans les locaux. Convient pour assainir l'air ambiant et pour désinfecter de nombreux supports : poignées, rampes, bureaux... Peut être utilisé pour la désinfection des matériels et circuits de ventilation-climatisation. Appliquer par brèves pulvérisations.

Senteur : menthe - chlorophylle.

pH : 6.



Référence : A95

Conditionnement : 12 aérosols de 500 ml - boîtier 650



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>



GAMME DESINFECTION

AERONET

Assainisseur d'atmosphère, destructeur d'odeur pour grands volumes.

Enrobe les molécules malodorantes. Efficace sur toutes les odeurs (urine, poisson, transpiration, tabac, cuisine...).

Convient pour les locaux poubelles, les salles de sport, les vestiaires...

Diffusion longue portée : jusqu'à 5 m. Une pulvérisation d'une seconde pour 25 m³.

Parfum : menthe - chlorophylle.



Référence : A83

Conditionnement : 12 aérosols 500 ml - boîtier 650

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

AQUAVIROX

Eau ionisée désinfectante sans alcool issu de l'électrolyse. Pour mains et peau, surfaces, espaces. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide, sporicide.

Solution prête à l'emploi.

Issu de l'électrolyse. Pour mains, surfaces, espaces. Solution de désinfection pour l'hygiène humaine, les surfaces non poreuses en contact ou non avec des denrées alimentaires, l'hygiène vétérinaire et les eaux de boissons. Non-irritant même pour les peaux sensibles. Testé sous contrôle dermatologique.

Élimine 99.99% des bactéries, les coronavirus et virus enveloppés.

Usage TP1, TP2, TP3, TP4, TP5.



Référence : I137

Conditionnement : 12 X 500 ml - 12 X 1 l - 4 X 5 l

FIRCLIM®

Désinfectant des systèmes de climatisation et de ventilation (véhicules et locaux).

Désinfectant désodorisant pour climatisation. Assainit matériels et circuits, limite la propagation des germes aéroportés. Élimine les odeurs désagréables et laisse une senteur fraîche dans les locaux.

Convient pour désinfecter l'intégralité des systèmes de climatisation (intérieur et extérieur des coffres, filtres, conduits...). Appliquer sur surfaces pré-nettoyées et laisser au contact 15 min, essuyer avec un chiffon propre si besoin. Renouveler régulièrement l'opération.

Parfum : menthe.



Référence : A86

Conditionnement : 12 aérosols 500 ml - boîtier 650

FIRCLIM® À PERCUSSION

Désinfectant pour systèmes de climatisation et de ventilation par aspiration des gaines.

Convient pour désinfecter l'intégralité des systèmes de climatisation par aspiration des gaines. Laisse une senteur fraîche dans les locaux. Sert à désinfecter et nettoyer les climatisations, chauffages, ventilations de façon professionnelle. Placer l'aérosol en position verticale près de l'entrée de la gaine (le plus près possible de la bouche d'extraction). Percuter l'aérosol en enfonçant complètement le bouton poussoir (tenir son visage à distance, le jet part vers le haut). Quitter immédiatement la pièce. Fermer la porte, bloquer l'accès. 15 à 30 min après que l'aérosol se soit vidé, remettre en route l'aspiration motorisée 2 à 3 min pour faire circuler le produit en gaine. Arrêter ensuite la motorisation 2 à 3 h avant remise en service et réintégration des locaux.



Référence : A86PA

Conditionnement : 12 aérosols 125 ml - boîtier 210



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>

GAMME DESINFECTION

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIRCLIM® N

Désinfectant des systèmes de climatisation, ventilation, ensembles frigorifiques, surfaces diverses.

Prévient les risques d'apparition de germes ou de moisissures avec un large spectre d'activité de désinfection.

Pulvériser sur les surfaces, matériels ou dans les bouches d'aération des systèmes à traiter.

Laissez agir 10 à 15 min avant remise en service des équipements.

Aspect : liquide limpide bleuté.

Senteur discrète d'extraits de fleurs.

Propulseur : gaz comprimé non inflammable (azote).

pH : 6.



Référence : A86N

Conditionnement : 12 aérosols 300 ml - boîtier 405

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

ÉCOFIR CLIM

Nettoyant détergent désinfectant spécial systèmes de climatisation, ventilation et chauffage.

Produit professionnel climatisation élaboré pour les professionnels de la climatisation et du chauffage afin qu'ils puissent assurer un entretien de qualité de leurs installations. Nettoie et dégraisse toutes les surfaces, solubilise salissures, dépôts d'origines mixtes organiques et minéraux, et bio-films de micro-organismes bactériens. Laisse une odeur fraîche et agréable dans les locaux grâce à la présence d'huiles essentielles végétales dans la formule. Non caustique, non corrosif, n'altère pas les matières plastiques ni les métaux ferreux usuels. Redonne aux supports et surfaces leur aspect initial.

pH pur : 2.2



Référence : Z1102

Conditionnement : 4 X 5 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

POWER SPRAY® CVC

Nettoyant dégraissant bactéricide, virucide fongicide et levuricide pour climatisation, ventilation et chauffage.

Détruit les micro-organismes responsables des fermentations malodorantes, odeurs de putréfaction, de mois, incrustation d'algues... Laisse une odeur florale fraîche et agréable. Enlève les dépôts graisseux, voiles de fumées ou de nicotine... Prêt à l'emploi, évite les opérations de dilution dans les locaux non appropriés.

Aspect : liquide rouge.

Senteur : florale.

pH : 9,90.



Référence : I08CVC

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 1 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

SPRAY-NET SR

Solution désinfectante à séchage rapide pour mains, objets et surfaces.

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 manu-portées. 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.



Référence : I75SR



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>

GAMME DESINFECTION

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIR-BLV SR

Nettoyant, désinfectant rapide prêt à l'emploi.

Solution hydroalcoolique pour la désinfection des surfaces, équipements sportifs, vitrines 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.



Référence : I136

Conditionnement : 12 X 750 ml - 4 X 5 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

BACT NEOFIR

Nettoyant, bactéricide, levuricide, destructeur d'odeurs. Pour détendeurs et combinaisons de plongée.

Détergent des surfaces, enlève les souillures grasses, minérales et organiques, salissures corporelles. Dégraissant et pénétrant, assure le nettoyage et la désinfection des détendeurs, masques de plongée, combinaisons néoprènes. Compatible aux instruments à oxygène aux dilutions et conditions d'emploi préconisées. Assainit et neutralise les mauvaises odeurs d'origine corporelle. Miscible dans l'eau en toutes proportions. Economique, sans allergènes, ni colorants.

Aspect : Inodore et incolore.

Dilution : 5%.

pH pur : 7.10 environ. pH à 5% : 7.02 environ



Référence : I199

Conditionnement : 4 X 5 l

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIR BIOVI

Détergent alcalin fort non moussant. Efficace contre le tartre vinaire.

Détergent, dégraissant saponifiant puissant des souillures organiques. Très concentré en soude, s'utilise à faible dose. Causticité proche de 50%, mélange de soude et d'additifs séquestrants. Spécialement conçu pour le nettoyage (détartrage) du matériel de vinification, cuves béton, inox, polyester, ... sans EDTA. Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

Aspect : Inodore, couleur : brun.

Dilution viticulture : 1 à 10%. Dilution industrie agro-alimentaire : 0,5 à 5%.

pH à 1% dans l'eau distillée : 13,20 (20°C)



Référence : I501

Conditionnement : 30 kg

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIR OXYVI

Désinfectant très oxydant et blanchissant des surfaces et des circuits propres.

S'utilise en activateur de détergence en ajout du FIR BIOVI dilué (réf I501). Fort pouvoir oxydant et désodorisant. Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Selon les conditions et le plan d'hygiène,

procéder préalablement à un dégrossi et/ou un pré-lavage des surfaces à l'eau chaude.

Usage Biocide TP4.

Aspect : liquide incolore.



Référence : I502

Conditionnement : 22 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

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

GAMME DESINFECTION

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIRIBACT M

Détergent désinfectant alcalin faible sans chlore moussant.

Sans ammonium quaternaire, EDTA, phosphonates, AMPA (acide aminométhylphosphonique). Fort pouvoir dégraissant.
Formulé avec de la potasse qui augmente son pouvoir détergent et facilite le rinçage. S'utilise en brossage, en pulvérisation manuelle, avec un canon à mousse ou une centrale d'hygiène.
Usage Biocide TP2 et TP4.
Aspect : limpide, brun, moussant.
pH à 1% dans l'eau distillée : 10,9 +/- 0,2 (20°C).



Référence : I507

Conditionnement : 4 X 5 kg - 21 kg

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIRNEP +

Détergent désinfectant alcalin fort non chloré, non moussant.

Permet de lutter contre les flores d'altération en viticulture (Brettanomyces). Adapté aux circuits NEP/CIP, soude additivée en séquestrants, dispersants, sans EDTA. sans Ammonium Quaternaire. Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Fort pouvoir séquestrant. Détergent monophasé pour circuits chaud ou froid. Désinfectant alcalin avec Amine.
Usage Biocide TP2 et TP4. Aspect : limpide brun.
pH à 1% : 13 ± 0,2 (20°C, eau distillée). pH pur : >13,00.



Référence : I503

Conditionnement : 25 kg

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIR KLOR 100

Détergent désinfectant alcalin chloré, non moussant.

Dégraisse fortement grâce à sa teneur en soude, et possède un fort pouvoir oxydant blanchissant (sang, taches noires, colorants...) grâce à son taux de chlore élevé. Efficace sur moisissures même à froid. Adapté à une utilisation avec tous les tunnels de lavage et nettoyage en place NEP/CIP, lave-vaisselle professionnel, armoire de lavage, lave batterie, lave verre. Fort pouvoir oxydant et blanchissant. Usage Biocide TP2 et TP4.
Aspect : limpide jaunâtre. Odeur : chlore.
pH à 1% : 12,50 ± 0,2 (20°C, eau distillée). pH pur : > 13,00.



Référence : I505

Conditionnement : 4 X 5 kg - 24 kg - 1186 kg

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIR KLOR M

Détergent désinfectant alcalin chloré, moussant.

Dégraisse fortement grâce à sa teneur en soude, et possède un fort pouvoir oxydant blanchissant (sang, taches noires, colorants...) grâce à son taux de chlore élevé. Adapté à une utilisation avec tous matériels de moussage (Canon, satellite...), brossage, trempage.
S'applique sur toutes les surfaces en IAA dans des process 3 ou 5 phases, selon le plan d'hygiène. Fort pouvoir oxydant et blanchissant. Facile à rincer.
Usage Biocide TP2 et TP4.
Aspect : limpide jaunâtre. Odeur : chlore.
pH à 1% : 12,20 ± 0,2 (20°C, eau distillée)



Référence : I504

Conditionnement : 4 X 5 kg - 22 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

05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>

GAMME DESINFECTION

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIRBACT N

Détergent désinfectant peu moussant sans chlore, sans soude, ni potasse, ni Ammonium Quaternaire.

Dégraisse, nettoie et désinfecte toutes les surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plans de travail.

Peut s'utiliser en trempage pour le petit matériel ou les matériels sensibles. Compatible tous matériaux.

Usage biocide TP2 et TP4.

Aspect : liquide limpide jaunâtre. Parfum : caractéristique.
pH pur : $12,1 \pm 0,3$ (20°C). pH à 1 % : $9,6 \pm 0,5$ (20°C, eau distillée).

Référence : I506

Conditionnement : 4 X 5 kg - 20 kg



Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

SOLBACT

Nettoyant concentré des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante.

Nettoyant concentré des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. A diluer dans l'eau.

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.

Usage biocide TP2 et TP4.

Aspect : liquide rouge.

Parfum : inodore.

pH pur : 12 à 12,80. pH à 1,5 % : 10,50.

Référence : I58

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

SOLBACT CITRON

Nettoyant des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante.

Nettoyant concentré parfumé des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. A diluer dans l'eau.

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 incolore.

Parfum : citron.

Usage biocide TP2 et TP4.

pH pur : 12,5. pH à 1 % : 10,25.

Référence : I58C

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

FIR-DETAR

Détergent détartrant acide moussant. Détartrage des surfaces alimentaires.

Détartrant acide moussant, à base d'acide phosphorique et sulfurique. Détartre les surfaces. Conserve les surfaces brillantes et sans voile blanc. Acide fort moussant, mélange d'acide phosphorique, sulfurique et agents moussants. Élimine efficacement et en profondeur les éléments minéraux apportés par l'eau ou les aliments.

Compatible transformation biologique.

Aspect : limpide.

Dilution : 1 à 5%.

pH à 1% dans l'eau distillée : $1,3 \pm 0,2$ (20°C)

Référence : I500

Conditionnement : 23 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



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>



GAMME DESINFECTION

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

SPRAYFIR® CLIM-AIR

Nettoyant désinfectant à action rapide non soumis à obligation de certification biocide. Formule zéro picto.

Spécial systèmes de climatisation et d'aérothermie. Permet également le traitement des surfaces, équipements, mobilier, surfaces non lessivables ou ne pouvant être désinfectées par immersion, trempage, etc. Offre un large spectre d'efficacité sur les bactéries, levures, virus enveloppés et non enveloppés. Non caustique : sans soude, ni potasse caustique. Application par pulvérisation de contact (15 min).

Aspect : liquide limpide. Parfum : fraîcheur marine.

Biocide TP2 et TP4. Non soumis à obligation de certification biocide.

pH pur : 9,75 - 10,25

Référence : I211

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 750 ml - 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



05 65 81 16 37

<https://www.firchim.fr>





FIRCHIM FRANCE S.A.S.
Zone d'activité de la Glèbe - SAVIGNAC - B. P. 262
12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
Tél. : 05 65 81 16 37
contact@firchim.fr - www.firchim.fr

