



FIRCHIM FRANCE S.A.S.

Z.A. de la Glèbe - B.P. 262 - Savignac - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Cedex

Tél. : 05 65 81 16 37 - contact@firchim.fr - www.firchim.fr

Produits industriels d'hygiène, de maintenance et de dépollution

1132

08/21

FIRBLOC D

**BLOC DÉSINFECTANT À SOLUBILISATION PROGRESSIVE
POUR EAUX DES BACS À CONDENSATS**

des climatiseurs, équipements de réfrigération et humidificateurs d'air



PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Libère progressivement les fonctions nettoyantes biocides au fur et à mesure de l'arrivée dans l'eau de condensation dans le bac à condensat et son évacuation.
- Riche en matières actives, longue durée : désinfecte les équipements pendant de 3 à 6 mois.
- Efficacité **bactéricide** testée selon la norme NF EN 1276 (5 min) à 4 % (PV NL/10302/1).
- Prévient :
 - le développement et la prolifération des bactéries et autres micro-organismes, algues, sources des émissions malodorantes dans les locaux,
 - la diffusion des contaminations microbiennes sur les aliments ou dans l'atmosphère.
 - la formation de boues ou slimes, de biofilms, qui obstruent les orifices d'évacuations des eaux de condensats ou provoquent le débordement des bacs et nécessitent un nettoyage difficile à mettre en oeuvre.

UTILISATIONS

- Recommandé pour la désinfection des bacs à condensats : équipements commerciaux de réfrigération, de traitement d'air, chambres froides, réservoirs à eau condensée des climatiseurs, fontaines à eau réfrigérées, véhicules de transport d'aliments sous basses températures.
- Utilisé par les équipementiers, installateurs de matériels de climatisation et de froid commercial ou industriel, plombiers, services de maintenance des équipements de climatisations ou de réfrigérations, transporteurs par véhicules réfrigérés, magasins, G.M.S, traiteurs, restaurateurs, ateliers de découpe, de conditionnement de plats cuisinés, industries agroalimentaires, cuisines, bars, hôtels, boulangers pâtisseries, centres de loisirs/vacances, campings, glaciers, dans les centres de sports, boucheries charcuteries, maisons de retraites, hôpitaux, etc.

AVANTAGES

- Economique, facile à mettre en oeuvre, sécurisant.
- Sans eau de javel ou chlore, n'émet pas de vapeurs corrosives ou d'odeurs et ne détériore pas les surfaces, bacs métalliques à condensats, grilles, filtres, plateaux, ventilateurs et surfaces en inox ou alliages légers, alu, surfaces peintes ou chromées, plastiques, etc.
- Evite l'apport fréquent et contraignant d'un désinfectant liquide.
- Non corrosif vis-à-vis des éléments métalliques de réfrigération.

MODE D'EMPLOI

- Placer un bloc dans le plateau au centre du bac à condensats sous les serpentins de l'évaporateur. L'eau provenant des gouttes de condensation libère progressivement le biocide contenu dans le bloc à solubilité lente.
- Renouveler les blocs lors des contrôles périodiques de l'installation, suivant le plan HACCP.

IMPORTANT : ne pas disposer les petits blocs sur ou à proximité d'une surface chaude ou source de chaleur.

ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

Combinaison d'agents nettoyants, tensioactifs d'origine végétale, additifs anti-tartre et de biocide.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect :	petits blocs solides de forme cylindriques
Masse volumique :	1300 g/l ± 20 g/l
Réaction chimique :	faiblement alcaline
Couleur :	blanc sans colorant
Odeur :	non parfumé
DLUOC :	1 an dans les conditions de stockage préconisées



PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.