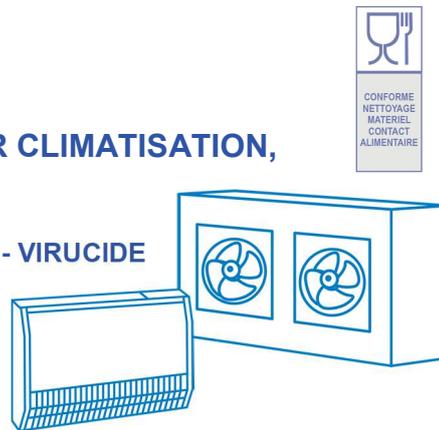


FIRCLIM® N

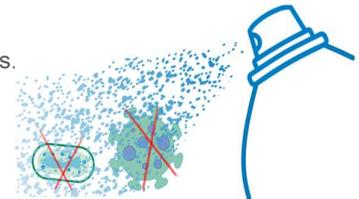
**NETTOYANT DÉSINFECTANT POUR CLIMATISATION,
VENTILATION, CHAUFFAGE
ET ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**
BACTÉRICIDE - FONGICIDE - LEVURICIDE - VIRUCIDE

*Assainit matériels et circuits,
Limite la propagation des germes*



PROPRIÉTÉS PRINCIPALES - UTILISATIONS

- Permet de désinfecter les supports, revêtements, surfaces non lessivables ou ne pouvant être désinfectées par immersion, trempage,...
- Convient pour assurer l'hygiène des matériels de climatisation, ventilation, chauffage et équipements frigorifiques.
- Assainit matériels et circuits, limite les risques de propagation de germes.
- Permet une application en température négative jusqu'à - 20 °C.
- Pénétrant, basse tension superficielle permettant une bonne pénétration des souillures.
- Sèche rapidement, ne laisse pas de traces sur les surfaces.
- Non caustique : sans soude, ni potasse caustique. N'altère pas les matières plastiques, ni les métaux ou matériaux de mobilier usuels.
- pH neutre.
- Présente un large spectre d'activité de désinfection contrôlée selon normes européennes suivantes :



	NORME	TEMPS DE CONTACT
BACTÉRICIDE - en condition de saleté		
Pseudomonas aeruginosa CIP 103 467 Escherichia coli CIP 54 127 Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 5855	NF EN 1276	5 min
FONGICIDE - en condition de saleté		
Candida albicans IP 4872 Aspergillus niger IP 1431.83 (<i>champignon sous forme sporulée [non végétative] très difficile à détruire par les nettoyants bactéricides classiques</i>)	NF EN 1650 NF EN 13697	15 min
LEVURICIDE		
Candida albicans IP 4872	NF EN 13697	15 min
VIRUCIDE - en condition de propreté		
Virus HIV (SIDA)	EN 14476	10 min
<i>Réduction de la contamination aéroportée : par nébulisation à froid, efficacité contrôlée en taux de réduction de la flore totale aérobie mésophile après traitement</i>		

- Limite les risques de propagation microbienne entre les surfaces utilisées en commun.
- Utilisateurs:** ateliers, usines en agroalimentaire, stockages, magasins, grandes surfaces, ateliers de préparation de plats cuisinés ou d'aliments réfrigérés ou congelés, traiteurs, cuisines, restauration, entrepôts frigorifiques, frigoristes, véhicules de livraisons sous basses températures des cuisines centrales ...
- Supports et utilisations:**
 - Vitrites, mobilier de laboratoire, gondoles linéaires, présentoirs réfrigérés de magasins, GMS
 - Groupes froids des locaux frigorifiques, portes et sols de chambres froides, camions frigorifiques
 - Gains de climatisation, humidificateurs d'air, déflecteurs de clim, enceintes climatisées, véhicules
 - Matériels d'évacuation sanitaires – ambulances, VSAB
 - Caissons véhicules et locaux funéraires
 - Matériels utilisés en commun : bottes, casques, chaussures, gants, tenues de travail, téléphones, poignées de portes chariots de transport, brancards de transfert

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.

MODE D'EMPLOI

Prêt à l'emploi, s'applique selon la périodicité prévue dans le plan d'hygiène (H.A.C.C.P) sur les surfaces en spray nettoyant désinfectant, fréquence à moduler en fonction des mesures correctives nécessaires.

DÉSINFECTION DES CLIMATISEURS DE CONFORT

- Arrêter le fonctionnement du climatiseur.
- Avant démontage ou ouverture pour changement de filtre, effectuer une pulvérisation sur les surfaces accessibles afin de détruire les microorganismes présents et d'éviter leur dispersion dans les locaux.
- Laisser agir 5 minutes et procéder au changement ou au nettoyage des filtres.
- Procéder ensuite au nettoyage désinfection des surfaces accessibles.
- Terminer par une pulvérisation du nettoyant désinfectant par l'entrée d'air du climatiseur.
- Laisser agir au moins 5 minutes et remettre la climatisation en fonctionnement.

SOLS, PORTES de CHAMBRES FROIDES

▪ Locaux et chambres froides à températures négatives : Pulvériser ou imprégner des fibres de balai à franges, balai trapèze ou autres matériels d'application.

▪ Portes : Nettoyage désinfection à l'aide d'un chiffon microfibre imprégné.

GROUPES FROIDS, AEROTHERMES

- Arrêter le groupe froid pendant le nettoyage.
- Enlever les denrées alimentaires non hermétiquement emballées.
- Selon le cas, en arrêt technique, attendre la décongélation du groupe froid.
- Débarrasser et recueillir les grosses salissures non adhérentes par un essuyage avec une lingette humide à usage unique afin d'enlever les particules non adhérentes sans les diffuser dans l'atmosphère.
- Vaporiser directement et uniformément sur les surfaces à nettoyer en insistant sur les ailettes, déflecteurs, clés et zones accessibles où les souillures se trouvent.
- Laisser agir 10 minutes.
- Si nécessaire, éponger les surfaces avec une lingette absorbante à usage unique.
- Renouveler l'application.

Dans le cas de batteries, systèmes aëroréfrigérants, groupes froids disposant en dessous d'un plateau collecteur et d'une tuyauterie d'évacuation des condensats, eaux de dégivrage, appliquer également le produit uniformément à la surface du plateau et en introduire dans le tuyau afin d'éviter la prolifération de microorganismes et l'apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur de celui-ci.

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION - CONFORMITÉ

Préparation à base de fonctions bactéricides synergisées à large spectre d'agents pénétrants, chlorure d'ammoniums quaternaires, alcools favorisant l'application (< 30 %).- Facilement biodégradable.

Usage biocide **TP2**, considérés comme dangereux, les utiliser avec précaution.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

PRODUIT ACTIF

État physique	: liquide	Inflammabilité	: non combustible
Aspect	: limpide	Odeur	: discrète d'extraits de fleur
Masse volumique	: 960 g/l +/- 20 g/l	Ionogénéité	: cationique
pH pur	: 6	Tension superficielle	: 33 dynes/cm
Réaction chimique	: neutre		
Couleur	: bleutée		

GAZ PROPULSEUR : gaz comprimé non inflammable (azote)



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.