

## UTILISATEURS

Industries agroalimentaires, transports frigorifiques et autres.

## PROPRIETES

Forte action de nettoyage, de désincrustation des souillures d'origine animale ou végétale, de moisissures. Anéantissement de la population microbienne par l'effet combiné (synergique) de la forte alcalinité et du chlore actif, même en présence de matières organiques.

L'action de **CHLORNET** sur les micro-organismes lui confère une efficacité exceptionnelle sur les graisses, protéines.

Aisément rinçable **CHLORNET** est sans action corrosive sur l'inoxydable, polyéthylènes, carrelages, aux doses d'emploi préconisées.

Contient des tensioactifs biodégradables à plus de 90 %.

Autorisé pour le nettoyage des légumes et surfaces pouvant être au contact des denrées alimentaires.

## MODE D'EMPLOI

Pulvérisation trempage, brosse, éponge, circuit fermé (CIP/NEP), concentration de 1 à 5 %.

Température maximum : 60° C.

Laisser agir et rincer.

## SECURITE D'EMPLOI

Corrosif, le Port de gant est recommandé lors de la manipulation. Provoque des brûlures pour certain sujet. Ne pas mélanger avec des acides même dilués.

## PRECAUTIONS DE STOCKAGE

En emballages d'origine bien fermés, hors gel et à l'abri de la lumière. Se conserve en emballages d'origine 6 mois maximum.