



Désinfectant RM 735

Désinfectant neutre. Avec action bactéricide et fongicide. pH produit : 7,5. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, toujours lire l'étiquette et les informations sur le produit.



Désinfection des surfaces dans le cadre de prophylaxie (bactéricide et levuricide) avec action mécanique, faible charge organique

Temps de contact en min.	15	30	60
Concentration	2,0 %	1,0 %	1,0 %

Virucide vis-à-vis des Virus Enveloppés sur surfaces dures (Conditions d'application avec nettoyage préalable) : 2,0% / 15 min

Production alimentaire / Industrie alimentaire / Aliments d'origine animale (non laitiers) Concentration en % pour 30 et 60 minutes

	contamination organique faible				contamination organique élevée			
	bactéricide		fongicide		bactéricide		bactéricide	
	30 min	60 min	30 min	60 min	30 min	60 min	30 min	60 min
20 °C	1,0	1,0	0,5	0,5	1,5	1,5	1,5	1,5

Propriétés

- Désinfectant efficace
- Avec des propriétés bactéricides, fongicides (candida) et virocidés (hépatite B, VIH, HTLV-3, LAV vérifiée)
- Action nettoyante douce
- Facilement biodégradable conformément à la directive européenne n°648/2004
- Sans NTA

Applications:

Agriculture:	Laiteries
Entreprise de propreté:	Désinfection des surfaces
Industrie agro-alimentaire:	Désinfection des surfaces
Maisons de retraite, cabinets médicaux:	Salles de traitement et salles d'attente
Hôtels, restaurants, cantines:	Centres de remise en forme et de bien-être
Commerce de détail:	Désinfection des surfaces

Application

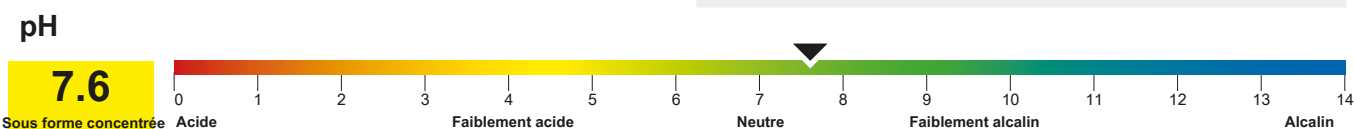
- Nettoyeurs haute pression
- Pulvérisateur
- Manuel

Conditionnements

5 l

Références

6.295-597.0



Application:

Nettoyeurs haute pression

- Définissez le dosage sur la machine. Utilisez uniquement le produit froid.
- Régler le dosage et la température de l'appareil
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper
- Temps de réaction en fonction de la liste.
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Pulvérisateur

- Nettoyer l'objet au préalable et rincer soigneusement à l'eau claire.
- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper
- Temps de réaction en fonction de la liste.
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Manuel

- Nettoyer l'objet au préalable et rincer soigneusement à l'eau claire.
- Mélangez le détergent selon le dosage indiqué avec de l'eau
- Mouiller l'objet à nettoyer avec la solution
- Laissez tremper
- Temps de réaction en fonction de la liste.
- Rincer à l'eau claire
- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.

Indications particulières:

- Dans l'industrie agro-alimentaire, rincer abondamment avec de l'eau potable.
- La concentration et la réaction dépendent du degré de contamination. Voir les listes avec les concentrations de mise en œuvre.
- Portez des gants de protection lors d'une utilisation manuelle.
- Dans les zones sanitaires ou alimentaires, il est recommandé d'utiliser alternativement un détergent alcalin et acide pour empêcher le développement de bactéries inertes.
- Utilisez des biocides en toute sécurité. Lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit avant de l'utiliser.
- Stockez à l'abri du gel

Plus d'informations:

- VAH/DGHM, rapport de spécialiste DVG
- Fiche de données de sécurité

Dosage et rendement:

Conditionnement:	Méthode de nettoyage:	Mélange:	Dosage:	Type de salissures:	Rendement:
1000 ml	Nettoyeurs haute pression		0.5-2 %		89 m ²
1000 ml	Pulvérisateur		0.5-2 %		330 m ²
1000 ml	Manuel		0.5-2 %		330 m ²

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :

Kärcher FRANCE

Z.A. des Petits Carreaux
5, avenue des Coquelicots
94865 Bonneuil sur Marne Cedex
France

Tél.: 01 43 99 67 70