



SOLS & SURFACES
FLOORS & SURFACES



DETERGACID FUMOIR⁽¹⁾

Nettoyage et dégraissage des fumoirs et chambres de cuisson.
Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Utilisation par pulvérisation sous mousse en dilution à 3% ou par trempage en dilution de 2 à 5% dans l'eau tiède ou chaude (< 50°C).
- Laisser agir. Brosser si nécessaire.
- Rincer à l'eau potable après usage.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium et autres alliages légers.

Cleaning and degreasing smoke houses and cooking chambers.
In accordance with the French order of 8 September 1999 concerning cleaning products for equipment which may come into contact with foodstuffs.

CONDITIONS OF USE

- Use as a foam spray in a 3% dilution or by soaking in a 2 to 5% dilution in warm or hot (< 50°C) water.
- Leave to act. Brush if necessary.
- Rinse with drinking water after use.
- Do not use on aluminium or other light alloys.

Dégraissant
puissant
Strong
degreasing

DESIGNATION	REFERENCE
BIDON/CAN 25 Kg	066.406
CONTAINER 1000 Kg	066.004



DETERGACID II⁽²⁾

Nettoyage, détartrage et désinfection des sols, surfaces et matériels.
Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276, T 72-300, NF T 72-190, EN 13697.
- Homologué en traitement bactéricide sous le N°9400153.
- POV à la dose de 0,25% : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA à la dose de 2% : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise à la dilution de 2% (20 ml/l) en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).
- Utilisation en canon à mousse à 3% (30 ml/l) en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer en quantité suffisante (+/- 135 ml/m²).
- Rincer à l'eau potable après usage.

Cleaning, descaling and disinfecting floors, surfaces and equipment.
In accordance with the French order of 8 September 1999 concerning cleaning products for equipment which may come into contact with foodstuffs.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276, T 72-300, NF T 72-190, EN 13697.
- Approved for bactericidal treatment under N°9400153.
- FPO at a dose of 0.25%: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO at a dose of 2%: storage premises, transport equipment, dairy equipment.

CONDITIONS OF USE

- Used at a 2% (20 ml/l) dilution, respecting the indicated contact time. Apply in adequate quantity (+/- 30 ml/m²).
- Use in a foam spray gun at 3% (30 ml/l), respecting the indicated contact time. Apply in adequate quantity (+/- 135 ml/m²).
- Rinse with drinking water after use.

DESIGNATION	REFERENCE
BIDON/CAN 25 Kg	069.546
CONTAINER 1000 Kg	069.004

[1] Dangereux - respectez les précautions d'emploi. / Dangerous. Please follow the instructions for use.

[2] Produits biocides. Dangereux - respectez les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. / Biocide products. Dangerous. Please follow the instructions for use. Use the biocides with precaution. Before use, read the label and the product information.



ANIOSTERASE SV⁽²⁾

Détergent désinfectant polyenzymatique utilisable sur les surfaces non rincées au préalable. Produit non corrosif vis à vis des matériaux.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276, EN 13697.
- Homologué en traitement bactéricide à 3% sous le N° 2060028.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Utilisable en canon à mousse, en eau froide (20°C) ou tiède (30-40°C) à la dose d'emploi de 3% v/v. Appliquer le produit en quantité suffisante (± 200 ml/m²).
- Temps de contact : 15 minutes.
- Rincer à l'eau potable après usage.

Polyenzymatic disinfectant detergent usable on surfaces previously not rinsed. Non-corrosive product to materials.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276, EN 13697.
- Approved for bactericidal treatment at 3% under N° 2060028.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

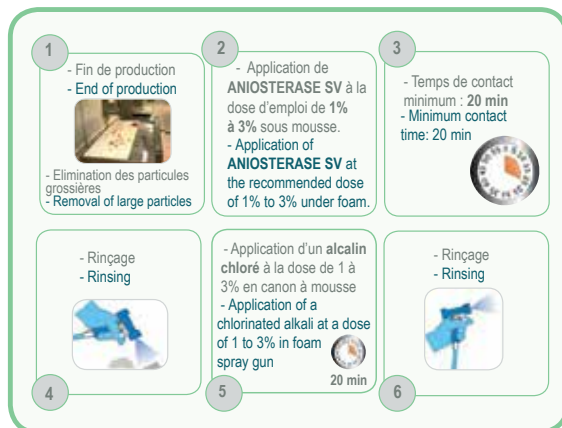
CONDITIONS OF USE

- Usable as a foam spray gun, in cold (20°C) or warm (30-40°C) water at a dilution of 3% v/v. Apply the product in adequate quantity (± 200 ml/m²).
- Contact time: 15 minutes.
- Rinse with drinking water after use.

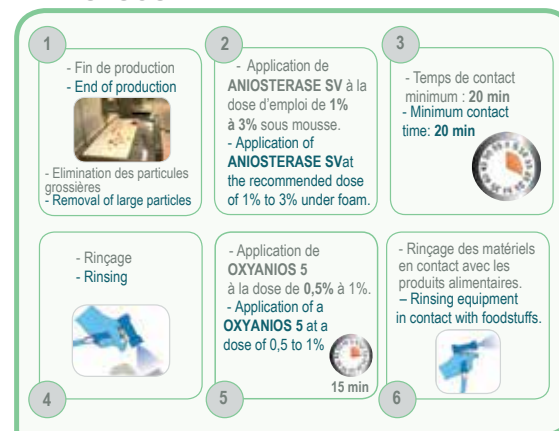


DESIGNATION	REFERENCE
BIDON/CAN 25 Kg	1555.547
FÔT/TANK 200 Kg	1555.005
CONTAINER 1000 Kg	1555.004

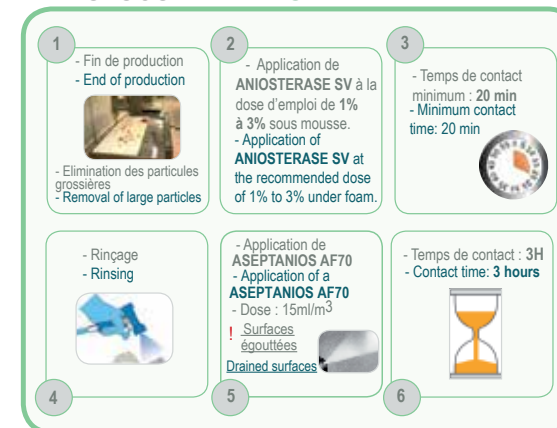
PROTOCOLE PV-A1



PROTOCOLE PV-A2



PROTOCOLE PV-A3





ANIOS PCD MAXI⁽²⁾

Produit plonge manuel. Nettoyage et désinfection des pièces mobiles et petits équipements en bain de trempage.

Produit neutre non agressif compatible avec les métaux et alliages légers. Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276.
- Actif sur Salmonella enteritidis : EN 1276, et actif sur Listeria monocytogenes : EN 1276.
- Homologué en traitement bactéricide sous le N°2060062 à 1%.
- POV : locaux et matériel de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise à la dilution de 1% (10 ml/l) en respectant le temps de contact indiqué. Immerger le matériel après élimination manuelle des principaux résidus.
- Rincer à l'eau potable après usage.

Manual washing product. Cleaning and disinfecting moving parts and small items of equipment soaked in a bath.

Neutral, non-aggressive product, compatible with metals and light alloys.

In accordance with the French order of 8 September 1999 concerning cleaning products for equipment which may come into contact with foodstuffs.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276.
- Active against Salmonella enteritidis: EN 1276, and Listeria monocytogenes: EN 1276.
- Approved for bactericidal treatment at 1% under N° 2060062.
- FPO: storage premises and equipment, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Used at a 1% (10 ml/l) dilution, respecting the indicated contact time. Immerse the equipment after first removing the main residues manually.
- Rinse with drinking water after use.

Plonge
manuelle
Manual
washing up

DESIGNATION	REFERENCE
4 BIDONS/CANS 5 Kg	1799.028
BIDON/CAN 25 Kg	1799.547
FÛT/TANK 200 Kg	1799.005

ALCANIOS SF 20 B⁽²⁾

Dégraissage et désinfection de toutes surfaces. Degreasing and disinfecting all surfaces.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 13697.
- Levuricide : EN 13697.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise en solution aqueuse à la dilution de 1% à 3% en respectant le temps de contact indiqué pour l'activité antimicrobienne recherchée. Utilisable par application sous mousse, par trempage dans l'eau froide ou chaude ou en centrale de dosage.
- Pour une utilisation en canon à mousse, s'utilise à 3% (30 ml/l) à raison de +/- 135 ml/m².
- Brosser si nécessaire et rincer à l'eau potable après usage.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium et les alliages à bases d'aluminium.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 13697.
- Yeasticide: EN 13697.

CONDITIONS OF USE

- Use in aqueous solution at a dilution of 1% to 3%, respecting the indicated contact time for the required antimicrobial activity. Use in foam application, soaking in cold or hot water or in a batching unit.
- For use with a foam spray gun, use at 3% (30 ml/l) with +/- 135 ml/m².
- Brush if necessary and rinse with drinking water after use.
- Do not use on aluminium or aluminium-based alloys.

DESIGNATION	REFERENCE
BIDON/CAN 25 Kg	1751.406
FÛT/TANK 200 Kg	1751.005
CONTAINER 1000 Kg	1751.004

ANIOSTERIL DDN⁽²⁾

Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel.

Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide [EN 1040, EN 1276, NF T 72-171, T 72-300].
- Homologué en traitement bactéricide à la dose de 2% sous le N° 9300429.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise à la dilution de 2% soit 200ml ou 8 pressions de pompe* pour 10 litres d'eau chaude ou froide en respectant le temps de contact indiqué.
- Rincer à l'eau potable après usage.

Equipments and surfaces cleaner and disinfectant. In accordance with the French order of 8 September 1999 concerning cleaning products for equipment which may come into contact with foodstuffs.

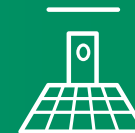
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide [EN 1040, EN 1276, NF T 72-171, T 72-300].
- Approved for bactericidal treatment at 2% under N° 9300429.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Use diluted at a 2% i.e. 200ml (8 pump squirts*) for 10 liters of hot or cold water respecting the indicated contact time.
- Rinse with drinking water after use.

DESIGNATION	REFERENCE
4 BIDONS/CANS 5 Kg	1243.028
BIDON/CAN 25 Kg	1243.547
FÛT/TANK 200 Kg	1243.005
CONTAINER 1000 Kg	1243.004



ANIOSTERIL NDM ECO^[2]

Nettoyage et désinfection des sols, murs et autres surfaces ouvertes.
Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276, EN 13697.
- Fongicide : EN 1275, EN 1650, EN 13697.
- Homologué en traitement bactéricide à 1% et fongicide à 2% sous le N°2060202.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport et matériel de laiterie.
- POV : locaux et matériel de stockage, matériel de transport et parois des locaux de stockage.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise à la dilution de 1% (10ml/l) à 2% (20ml/l) selon l'activité antimicrobienne recherchée, en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).
- Utilisation en canon à mousse à 3% (30 ml/l) en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer en quantité suffisante (+/-135 ml/m²).
- Rincer à l'eau potable après usage.

Cleaning and disinfecting floors, walls and other open surfaces.
In accordance with the French order of 8 September 1999 concerning cleaning products for equipment which may come into contact with foodstuffs.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276, EN 13697.
- Fungicide: EN 1275, EN 1650, EN 13697.
- Approved for bactericidal (1%) and fungicidal (2%) treatment under N°2060202.
- FAO: transport storage premises and equipment, dairy equipment.
- PO: storage premises and equipment, transport equipment, walls of storage premises.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Use at a 1% (10ml/l) to 2% (20ml/l) dilution depending on the required antimicrobial activity, respecting the indicated contact time. Apply in adequate quantity (+/- 30 ml/m²).
- Use in a foam spray gun at 3% (30 ml/l), respecting the indicated contact time. Apply in adequate quantity (+/-135 ml/m²).
- Rinse with drinking water after use.

DESIGNATION	REFERENCE
4 BIDONS/CANS 5 Kg	1784.041
CONTAINER 25 Kg	1784.406
FÛT/TANK 1000 Kg	1784.004



ANIOSTERIL DS 30^[2]

Dégraissant désinfectant alcalin des surfaces et du matériel.
Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276.
- Homologué en traitement bactéricide à la dose de 2% sous le n°9300427.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise à la dilution de 2% (20ml/l) en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer le produit en quantité suffisante (± 30 ml/m²).
- Utilisation en canon à mousse à 3% (30 ml/l) en respectant le temps de contact indiqué.
- Appliquer le produit en quantité suffisante (± 135 ml/m²).
- Rincer à l'eau potable après usage.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium et autres alliages légers.

Alkaline degreasing and disinfecting surfaces and equipment.
In accordance with the French order of 8 September 1999 concerning cleaning products for equipment which may come into contact with foodstuffs.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276.
- Approved for bactericidal treatment at 2% under N° 9300427.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Used at a 2% (20ml/l) dilution, respecting the indicated contact time. Apply in adequate quantity (± 30 ml/m²).
- Use in a foam spray gun at 3% (30 ml/l), respecting the indicated contact time.
- Apply in adequate quantity (± 135 ml/m²).
- Rinse with drinking water after use.
- Do not use on aluminium or other light alloys.

DESIGNATION	REFERENCE
4 BIDONS/CANS 5 Kg	1246.039
BIDON/CAN 25 Kg	1246.264
FÛT/TANK 200 Kg	1246.005
CONTAINER 1000 Kg	1246.004



ANIOS NS 199^[2]

Désinfection des sols, surfaces et matériel par trempage et pulvérisation.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1276.
- Fongicide : EN 1650.
- Homologué en traitement bactéricide et fongicide à 0,5 % sous le N°2040033.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées à la dilution de 0,5 % v/v (5 ml/l), en respectant le temps de contact indiqué pour l'activité antimicrobienne recherchée. Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).
- Rincer à l'eau potable après usage.

Disinfection of floors, surfaces and equipment by soaking and spraying.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1276.
- Fungicide: EN 1650.
- Approved for bactericidal and fungicidal treatment at 0.5 % under N°2040033.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Use on previously cleaned surfaces at a 0.5% v/v (5 ml/l) dilution, respecting the indicated contact time for the required antimicrobial activity. Apply in adequate quantity (+/- 30 ml/m²).
- Rinse with drinking water after use.

DESIGNATION	REFERENCE
BIDON/CAN 25 Kg	1388.264
CONTAINER 1000 Kg	1388.004



ANIOSTERIL MOUSSE^[1]

Désinfection des surfaces et matériels par pulvérisation sous mousse.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276.
- Homologué en traitement bactéricide à 2% sous le N° 2060180.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées à la dilution de 2% (20 ml/l) à 4% (40 ml/l), en respectant le temps de contact indiqué.
- Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).
- Rincer à l'eau potable après usage.

Disinfection of surfaces and equipment by foam spraying.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276.
- Approved for bactericidal treatment at 2% under N° 2060180.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Use on previously cleaned surfaces at a 2% (20 ml/l) to 4% (40 ml/l) dilution, respecting the indicated contact time.
- Apply in adequate quantity (+/- 30 ml/m²).
- Rinse with drinking water after use.

DESIGNATION	REFERENCE
BIDON/CAN 25 Kg	1686.264
FÛT/TANK 200 Kg	1686.005
CONTAINER 1000 Kg	1686.004



ANIOSTERIL CONTACT⁽²⁾

Désinfection des surfaces et du matériel. Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276.
- Actif sur *Listeria monocytogenes* 4b, *Salmonella typhimurium* et *Yersinia enterocolitica* : EN 1276.
- Homologué en traitement bactéricide à la dose d'emploi de 0,4% sous le N°2010061.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

CONDITIONS D'EMPLOI

- S'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées à la dilution de 0,4% (4 ml/l).
- Appliquer en quantité suffisante : +/- 30 ml/m² par pulvérisation ou essuyage, +/- 200 ml/m² par canon à mousse.
- Respecter le temps de contact indiqué.
- Rincer à l'eau potable après usage.

Disinfection of surfaces and equipment. In accordance with the French order of 8 September 1999 concerning cleaning products for equipment which may come into contact with foodstuffs.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276.
- Active against *Listeria monocytogenes* 4b, *Salmonella typhimurium* and *Yersinia enterocolitica* : EN 1276.
- Approved for bactericidal treatment at 0.4% under N° 2010061.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.

CONDITIONS OF USE

- Use on previously cleaned surfaces at a 0.4% (4 ml/l) dilution.
- Apply in adequate quantity: +/- 30 ml/m² per spray or wipe, +/- 200 ml/m² by foam spray gun).
- Respect the indicated contact time.
- Rinse with drinking water after use.

DESIGNATION	REFERENCE
BIDON/CAN 25 Kg	1175.264
FÛT/TANK 200 Kg	1175.005
CONTAINER 1000 Kg	1175.004

INDUSPRAY SR9⁽²⁾

Désinfection des surfaces et du matériel préalablement nettoyés pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, sans rinçage (Arrêté Français du 8 Septembre 1999).

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276, EN 13697. Fongicide : EN 1275, EN 1650, EN 13697.
- Homologué en traitement bactéricide et fongicide à la dose de 100 % sous le N° 2060061.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Ne pas diluer. Pulvériser uniformément sur les surfaces préalablement nettoyées. Laisser agir. Temps de contact minimum : 5 minutes.
- Essuyer si nécessaire.

Disinfection of previously cleaned surfaces and equipment which could come into contact with foodstuff, without rinsing (French order of 8 September 1999).

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276, EN 13697. Fungicide: EN 1275, EN 1650, EN 13697.
- Approved for bactericidal and fungicidal treatment at 100 % under N° 2060061.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Do not dilute. Spray evenly over previously cleaned surfaces. Leave to act. Minimum contact time: 5 minutes.
- Wipe if necessary

DESIGNATION	REFERENCE
4 BIDONS/CANS 5 L	1591.064
BIDON/CAN 25 L	1591.264
FÛT/TANK 200 L	1591.003
FÛT/TANK 1000 L	1591.004

INDUSPRAY SR26⁽²⁾

Désinfection des surfaces et du matériel préalablement nettoyés.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide [EN 1276, EN 13697], fongicide [EN 1650, EN 13697].
- Homologué en traitement bactéricide et fongicide à la dose de 100 % sous le N° BTR0174.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Pulvériser uniformément sur la surface à traiter en respectant le temps de contact indiqué pour l'activité antimicrobienne recherchée.
- Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).

Disinfection of surfaces and equipment which have been previously cleaned.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide [EN 1276, EN 13697], fungicide [EN 1650, EN 13697].
- Approved for bactericidal and fungicidal treatment at 100 % under N° BTR0174.
- FAO: storage premises, transport equipment.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Spray evenly over the surface to be treated, respecting the indicated contact time for the required antimicrobial activity.
- Apply in adequate quantity (+/- 30 ml/m²)

DESIGNATION	REFERENCE
12 BIDONS/CANS 1 L + 4 SPRAYS	1932.704
4 BIDONS/CANS 5 L	1932.589
BIDON/CAN 25 L	1932.582
FÛT/TANK 200 L	1932.003
CONTAINER 1000 L	1932.587

SPRAY A 3.29⁽²⁾

Spray hydroalcoolique pour la désinfection des surfaces.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

- Bactéricide : EN 1040, EN 1276, EN 13697.
- Homologué en traitement bactéricide à 100 % sous le N° 9800148.
- POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.
- POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.
- Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Pulvériser uniformément sur la surface à traiter en respectant le temps de contact indiqué.
- Appliquer uniformément afin d'obtenir un film homogène (+/- 30 ml/m²).
- Rincer à l'eau potable après usage.

Hydro-alcoholic spray for surface disinfection.

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

- Bactericide: EN 1040, EN 1276, EN 13697.
- Approved for bactericidal treatment at 100 % under N° 9800148.
- FPO: storage premises and equipment, walls of storage premises, transport equipment.
- FAO: storage premises, transport equipment, dairy equipment.
- Domestic animals: premises used for preparation and food transport equipment.

CONDITIONS OF USE

- Spray evenly over the surface to be treated, respecting the indicated contact time.
- Apply evenly to obtain a uniform film (+/- 30 ml/m²).
- Rinse with drinking water after use.

DESIGNATION	REFERENCE
12 BIDONS/CANS 1 L	853.073
BIDON/CAN 5 L	853.034
BIDON/CAN 25 L	853.264
FÛT/TANK 200 Kg	853.003



CANONS A MOUSSE / FOAM GUNS (50 L, 80 L, 100 L)

CARACTÉRISTIQUES

- Cuve inox 316.
- Certificat d'épreuve TUV.
- Livré avec 15 mètres de tuyau alimentaire.

CHARACTERISTICS

- Stainless steel 316 tank.
- Test certificate TUV.
- Delivered with a 15 metres feed tube.



DESIGNATION

CANON À MOUSSE/**FOAM GUN** 50 L
 CANON À MOUSSE/**FOAM GUN** 80 L
 CANON À MOUSSE/**FOAM GUN** 100 L

REFERENCE

409.055
 409.002
 409.600

PULVERISATEUR MF 20 / SPRAYING SYSTEM MF 20

CARACTÉRISTIQUES

- Cuve inox.
- Convient à tout type de produit.
- Capacité : 20 litres.
- Avec pistolet, lance et buse de pulvérisation à jet plat en inox.

CHARACTERISTICS

- Stainless steel tank.
- Suitable for all types of products.
- Capacity: 20 litres.
- Includes gun, arm and a stainless steel flat-jet atomising nozzle.



DESIGNATION

PULVÉRISATEUR/**ATOMISER** MF 20

REFERENCE

411.300



CENTRALE PROSYSTEM COMPACT PROSYSTEM DOSING UNIT

Systèmes de dilution automatique de solutions de nettoyage et de désinfection.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Dosage par système VENTURI avec gicleurs de calibrage.
- Coffret PVC épaisseur 5 mm.
- Résistant à une pression de 8 bar maximum.
- Système antipollution du réseau d'eau potable NF double clapet.
- Raccordement sur eau froide ou chaude (55°C maxi).
- Kit de préfiltration avec détendeur réglé à 3 bar.
- Support en acier inoxydable pour bidon 5 litres.
- Dimensions : 480 H x 340 L x 80 P (mm).
- Pistolet pulvérisateur anti-choc équipé d'un raccord rapide.

Automatic dilution systems for cleaning and disinfecting solutions.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Application using a VENTURI system with dosing spray nozzle.
- PVC box with a thickness of 5 mm.
- Resistance: maximum 8 bar.
- NF double valve water network antipollution system.
- Connection to hot or cold water (55°C max.).
- Pre-filter kit with regulator set to 3 bar.
- Stainless steel support bracket for 5-litre container.
- Dimensions: 480 H x 340 L x 80 D (mm).
- Anti-impact spray gun equipped with a quick connection.



DESIGNATION	REFERENCE
CENTRALE PROSYSTEM COMPACT 1 PRODUIT/1 PRODUCT	402.015
CENTRALE PROSYSTEM COMPACT 2 PRODUITS/2 PRODUCTS	402.016

CENTRALE DE RINÇAGE / RINSING STATION

- Surpresseur 20 bar - 40 bar.
- Utilisable par 2, 4, 8, 12 ou 16 opérateurs.
- Alimentation par bac tampon avec régulation de niveau.
- Démarrage par "Pressostat".
- Gestion par automate avec affichage digital.

- Over pressurizer 20 bar - 40 bar.
- For use by 2, 4, 8, 12 or 16 operators.
- Supply via a buffer tank with level regulator.
- Startup by "Pressostat".
- PLC control with digital display.



DESIGNATION	REFERENCE
2 OPÉRATEURS/OPERATORS	LDC 40-20
4 OPÉRATEURS/OPERATORS	LDC 80-20
8 OPÉRATEURS/OPERATORS	LDC 160-20
12 OPÉRATEURS/OPERATORS	LDC 320-20
16 OPÉRATEURS/OPERATORS	LDC 640-20



UNITE CENTRALE DE DISTRIBUTION / CENTRAL DISTRIBUTION UNIT

CARACTÉRISTIQUES

- Stockage central des produits chimiques (pas de produit dans l'espace de production)
- Maîtrise de la consommation produit
- Régulation par débit / mètre et pompe doseuse
- Alimentation directe dans le container de produit concentré
- En option : bac de rétention.

CHARACTERISTICS

- Central storage of chemicals (no products in the production area)
- Product consumption control
- Regulation by flow / metre and dosing pump
- Direct feed into the container of concentrated product
- Optional: holding tank



DESIGNATION	REFERENCE
6 OPÉRATEURS / OPERATORS	CF 6
8 OPÉRATEURS / OPERATORS	CF 8

SATELLITE CENTRALISE / CENTRALIZED SATELLITE

- Satellite de distribution en acier inox.

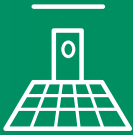
- Stainless steel distribution satellite.



DESIGNATION	REFERENCE
RINÇAGE ET MOUSSE / RINSING AND FOAM	HC 35
RINÇAGE, MOUSSE, DÉSINFECTION	HC 45
RINSING, FOAM, DISINFECTION	HC 55
RINÇAGE, MOUSSE ALCALINE, MOUSSE ACIDE, DÉSINFECTION	HC 55
RINSING, ALKALINE FOAM, ACID FOAM, DISINFECTION	HC 55

- Existe en version automatique avec vannes pneumatiques et boîtier de commande déporté :
- Available in automatic version with pneumatic valves and external control box:

DESIGNATION	REFERENCE
RINÇAGE ET MOUSSE / RINSING AND FOAM	AC 35
RINÇAGE, MOUSSE, DÉSINFECTION	AC 45
RINSING, FOAM, DISINFECTION	AC 55
RINÇAGE, MOUSSE ALCALINE, MOUSSE ACIDE, DÉSINFECTION	AC 55
RINSING, ALKALINE FOAM, ACID FOAM, DISINFECTION	AC 55



SATELLITE DECENTRALISE / DECENTRALIZED SATELLITE

CARACTÉRISTIQUES

- Satellite de distribution en acier inox
- Alimentation en eau surpressée 20 à 80 bars
- Aspiration produit par Venturi réglable par pastille calibrée.

CHARACTERISTICS

- Stainless steel distribution satellite
- Supply of water at 20 to 80 bar excess pressure
- Product suction by Venturi adjustable via calibrated pad



DESIGNATION	REFERENCE
RINÇAGE ET MOUSSE /RINSING AND FOAM	HD 35
RINÇAGE, MOUSSE, DÉSINFECTION RINSING, FOAM, DISINFECTION	HD 45
RINÇAGE, MOUSSE ALCALINE, MOUSSE ACIDE, DÉSINFECTION RINSING, ALKALINE FOAM, ACID FOAM, DISINFECTION	HD 55

- Existe en version automatique avec vannes pneumatiques :
- Available in automatic version with pneumatic valves:

DESIGNATION	REFERENCE
RINÇAGE ET MOUSSE /RINSING AND FOAM	AD 35
RINÇAGE, MOUSSE, DÉSINFECTION RINSING, FOAM, DISINFECTION	AD 45
RINÇAGE, MOUSSE ALCALINE, MOUSSE ACIDE, DÉSINFECTION RINSING, ALKALINE FOAM, ACID FOAM, DISINFECTION	AD 55

CENTRALE S200 RE / S200 RE UNIT

CARACTÉRISTIQUES

- Centrale équipée d'un doseur proportionnel sans électricité
- Dosage réglable de 0,2 à 2%
- Débit pratique de fonctionnement : 20L/h à 1,5m³/h
- Équipée d'un manodétenteur réglable de 1 à 10 bars
- Débit d'injection du produit concentré : 0,04 à 30L/h
- Dimensions : 510 H x 330 L x 160 P (mm)

CHARACTERISTICS

- Unit equipped with a proportional doser without electricity
- Dosage adjustable from 0.2 to 2%
- Practical operating flow rate: 20L/h at 1.5m³/h
- Equipped with a pressure regulator valve adjustable from 1 to 10 bar
- Concentrated product injection flow rate: 0.04 at 30L/h
- Dimensions: 510 H x 330 W x 160 D (mm)



DESIGNATION	REFERENCE
CENTRALE D200 RE (SANS TUYAUX) S200 RE UNIT (WITHOUT PIPE)	402.077