

Relaroom® noropan

Classic





No. art.	No. art.		
nouveau	vielle	Conditionnement	Contenance
9106770	17061	Bidon	10 ka

Aspect: clair, bleu, liquide

Odeur: légère **Densité:** 1.06 g/cm3

pH: 12.9

Sécurité

Respecter impérativement les mesures de précaution. Veuillez prendre connaissance des avertissements de danger et des mesures de précaution ainsi que des informations relatives au transport et des composants dans la fiche de données de sécurité ou sur l'étiquette du produit.

Stockage

Conserver uniquement dans l'emballage d'origine fermé. Entreposer à l'abri de la lumière.

Protéger du gel et de la chaleur.

Respecter les indications relatives à l'entreposage avec d'autres produits dans la fiche de données de sécurité.

Conservabilité à dater de la production

Voir les détails sur l'étiquette du produit.

Nettoyant-désinfectant

Avantages

- spectre d'action très étendu
- action rapide
- efficace contre les norovirus
- très efficient
- durée d'action restreinte

Propriétés

Relaroom® noropan est un nettoyant-désinfectant liquide à base de liaisons d'ammonium quaternaire. Son large spectre d'action rend Relaroom® noropan particulièrement apte au nettoyage et à la désinfection en une opération en cas de pandémies grippales et d'infections au norovirus. La formule de Relaroom® noropan satisfait aux exigences des normes allemandes VAH / DGHM. Elle est apte à la lutte contre les germes Gram positif et Gram négatif ainsi que les levures (Candida) et les salmonelles. L'efficacité virucide a été testée et attestée par l'Institut Robert Koch (RKI).

Emploi

Les surfaces très souillées doivent être au préalable nettoyées avant d'être rincées à l'eau claire. Selon donnée standard, Relaroom® noropan est dilué dans de l'eau et appliqué à l'aide d'un chiffon, d'une brosse ou par trempage.

Afin d'éviter les surdosages, Relaroom® noropan peut être dosé via le système de dilution ProMax dans les bouteilles ou les seaux, ou encore dans des machines de nettoyage du sol

Dans le secteur des denrées alimentaires:

- Une fois le temps d'action prescrit écoulé, tous les éléments désinfectés: surfaces, appareils et ustensiles ainsi que les récipients entrant au contact des denrées alimentaires, doivent être rincés, soigneusement et plusieurs fois à une eau fraîche de qualité analogue à celle de l'eau potable.
- Ne traiter que des matériaux lisses, non absorbants ou poreux.
- Pas de traitement direct de denrées alimentaires.

Les informations de cette notice sont basées sur le niveau actuel de nos connaissances. Nous ne saurions engager notre responsabilité pour d'éventuels dégats résultant d'un usage inapproprié du produit. Les données précitées s'entendent départ notre usine.



