




PROMA 2000C

DÉTERGENT ALCALIN CHLORE POUR LE LAVAGE DE LA
VAISSELLE EN MACHINE INDUSTRIELLE, EAUX PEU DURES



-  Chloré
-  Agents séquestrants
-  Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

APPLICATION

Produit assurant l'élimination totale des graisses et salissures de toutes natures en eaux peu dures (jusqu'à 15°-20° TH). Sa forte teneur en chlore facilite la rénovation de la vaisselle incrustée (tanins, théine, caféine) et lui confère des propriétés désinfectantes. Les agents séquestrants permettent d'éviter la formation de dépôts calcaires sur la vaisselle (traces blanches). Il élimine par ailleurs tout risque d'entartrage du matériel.

MODE D'EMPLOI

- S'emploie en machine à laver automatique à la dose de 5 à 8 g/litre d'eau selon les salissures.
- Pour que le lavage soit efficace, la concentration doit rester constante. Pour cela, le produit peut être distribué automatiquement à l'aide de nos doseurs.

IMPORTANT : Pour les matériels équipés de nos doseurs, demander conseil auprès de notre service commercial ou de nos distributeurs régionaux qui se chargeront de vous aider pour le réglage de vos appareils.



CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Densité : 1,17 (± 0,1)

Taux de COV : -

Couleur : Jaune pâle

pH pur à 20°C : 14

Parfum : Caractéristique

pH dilué à 1% à 20°C : 12 (± 0,5)

Composition : Entre autres : Agent chloré, agents alcalins, séquestrants.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stocker à l'abri de l'humidité. Craint le gel. Rincer le matériel d'application à l'eau.

Réservé à l'usage professionnel.

ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

Contient 38,0 g/kg de chlore actif (CAS 7681-52-9). Type de préparation : SL. Utilisation : TP4.

INDUSTRIES : Conditions générales obligatoires					
NORME	SOUCHES	%	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS
BACTERICIDIE					
NF EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	2%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2,5%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1,5%			
	Proteus vulgaris ATCC 13315	1,5%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	1,5%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	3%			
	Staphylococcus epidermidis DSM 20044	3%			
	Corynebacterium xerosis DSM 20743	3%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%			
NF EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	2%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Enterobacter cloacae DSM 6234	0,5%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	0,5%			
	Proteus vulgaris ATCC 13315	1,5%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	1,5%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	4%			
	Staphylococcus epidermidis DSM 20044	4%			
	Corynebacterium xerosis DSM 20743	4%	50°C	5 min	
	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	2%			
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%	60°C	1 min	
NF EN 13623	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	2%	20°C	5 min	
LEVURICIDIE / FONGICIDIE					
NF EN 1650	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	50°C	5 min	

	Levuricide/Fongicide (suite)				
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	60°C	1 min	
NF EN 13697	Candida albicans ATCC 10231	2%	20°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	5%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	2%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	3%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	60°C	1 min	
MYCOBACTERICIDIE					
NF EN 14348	Mycobacterium terrae ATCC 15755	6%	20°C	15 min	Conditions de saleté
	Mycobacterium avium ATCC 15769	6%	20°C	15 min	
	Mycobacterium terrae ATCC 15755	6%	20°C	15 min	Conditions de saleté avec sang
	Mycobacterium avium ATCC 15769	6%	20°C	15 min	
NF EN 14563	Mycobacterium terrae ATCC 15755	5%	20°C	15 min	Conditions de saleté
	Mycobacterium avium ATCC 15769	5%	20°C	15 min	
	Mycobacterium terrae ATCC 15755	6%	20°C	15 min	Conditions de saleté avec sang
	Mycobacterium avium ATCC 15769	6%	20°C	15 min	
BACTERIOPHAGIE					
NF EN 13610	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	2%	20°C	15 min	Petit-lait acide
	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	1%	40°C	5 min	
VIRUCIDIE					
NF EN 14476	Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)	1%	20°C	15 min	Conditions de saleté avec sang
	Adénovirus type 5, souche Adenoid 75,	0,5%	20°C	15 min	
	Norovirus murin, souche S99 Berlin	0,5%	20°C	15 min	
	Murine Parvovirus, strain Crawford,	0,5%	50°C	5 min	
	Murine Parvovirus, strain Crawford,	0,5%	60°C	1 min	
SPORICIDIE					
NF EN 13704	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	20°C	15 min	Conditions de saleté
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	8%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	6%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	
NF EN 13697	Bacillus subtilis ATCC 6633	7%	20°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	8%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	

INDUSTRIES : Industries de la viande					
NORME	SOUCHES	%	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS
BACTERICIDIE					
NF EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	3%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	3%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	2%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	2%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	2%			
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	0,8%	60°C	1 min	
NF EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	4%	20°C	5 min	
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	3%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	2%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	3%			
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2%	60°C	1 min	
LEVURICIDIE / FONGICIDIE					
NF EN 1650	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	60°C	1 min	
NF EN 13697	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	2%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	3%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	3%	60°C	1 min	

INDUSTRIES : Industries du lait									
NORME	SOUCHES	%	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS				
BACTERICIDIE									
NF EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	3%	20°C	5 min	Conditions de laiterie				
	Enterobacter cloacae DSM 6234 Lactobacillus brevis DSM 6235	1% 2%	20°C	5 min					
	Salmonella typhimurium ATCC 13311 Campylobacter jejuni DSM4688 Listeria monocytogenes DSM27575	1,5% 2% 3%							
	Enterococcus faecium ATCC 6057 Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5% 1%				50°C 60°C	5 min 1 min		
	NF EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	4%	20°C		5 min			
		Enterobacter cloacae DSM 6234 Lactobacillus brevis DSM 6235 Salmonella typhimurium ATCC 13311 Campylobacter jejuni DSM4688 Listeria monocytogenes DSM27575	1% 3% 1% 2% 4%	20°C		5 min			
		Enterococcus faecium ATCC 6057 Enterococcus faecium ATCC 6057	2% 2,5%				50°C 60°C	5 min 1 min	
		LEVURICIDIE / FONGICIDIE							
NF EN 1650		Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2% 4% 1,5% 2,5%	20°C 20°C 50°C 50°C		5 min 15 min 5 min 5 min	Conditions de laiterie		
		Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	1% 2,5%	60°C 60°C		1 min 1 min			
		NF EN 13697	Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5% 4% 2% 3% 1,5% 3%		20°C 20°C 50°C 50°C 60°C 60°C		5 min 15 min 5 min 5 min 1 min 1 min	
			BACTERIOPHAGIE						

NF EN 13610	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	2%	20°C	15 min	Conditions de laiterie
	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	1%	40°C	5 min	
SPORICIDIE					
NF EN 13704	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	20°C	15 min	Conditions de laiterie
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	7%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	6%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	
NF EN 13697	Bacillus subtilis ATCC 6633	6%	20°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	

CONDITIONNEMENT & RÉFÉRENCE

Référence : • Bidon de 20L : 344078/20

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon de 20L

Nbre bidons/couche : 12

Nbre couches/palette : 2

Nbre U.C/palette : 24

LOGISTIQUE

Référence	Code EAN produit	Code EAN carton	Code EAN palette
344078/20	3596780106935	-	13596780106932