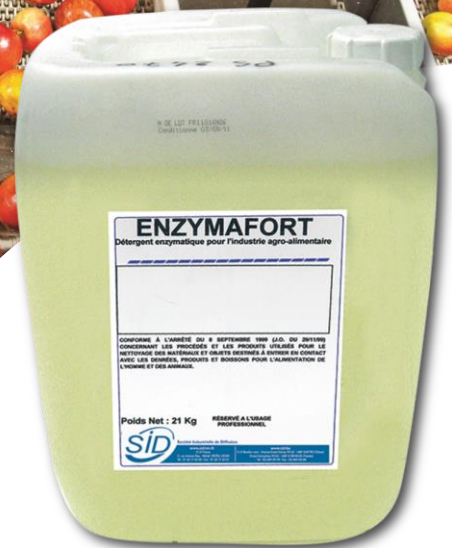




ENZYMAFORT

Détergent enzymatique pour l'industrie agro-alimentaire.

- Triple Action : nettoie, élimine les biofilms et prépare l'étape de désinfection
- Contient des substances dégraissantes, des complexants ainsi que 3 familles d'enzymes : anti-sucres/anti-protéines/anti-acides gras et anti-triglycérides
- Non classé dangereux pour l'environnement



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Bidon 21 KG



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE
DIFUSION**
S.I.D Benelux sa-nv
50 avenue Georges Leconte - 1180 Bruxelles
Tél : 02 469 09 90 - info@sid.be

www.sid.be





ENZYMAFORT

✓ Détergent enzymatique pour l'industrie agro-alimentaire.

- Triple Action : nettoie, élimine les biofilms et prépare l'étape de désinfection
- Contient des substances dégraissantes, des complexants ainsi que 3 familles d'enzymes : anti-sucre/anti-protéines/anti-acides gras et anti-triglycérides
- Non classé dangereux pour l'environnement

ENZYMAFORT est un nettoyant enzymatique auto-moussant et neutre à dosage d'utilisation. Sa formulation très spécifique est dédiée aux milieux extrêmement favorables à la prolifération des microorganismes comme l'industrie agro-alimentaire. Grâce à ses propriétés fortement émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes, il nettoie, élimine le biofilm en profondeur et fait briller les matériels et les surfaces.

Il ne coagule pas le sang ni les protéines ; au contraire grâce à la forte présence des enzymes : les sucres, les chaînes protéiniques, les acides gras, les triglycérides et autres corps organiques sont

fragmentés ce qui facilite leur émulsion et leur élimination dans l'eau.

Ainsi dans les procédures d'hygiène, ENZYMAFORT est la meilleure préparation possible des surfaces avant désinfection en terme de nettoyage, d'élimination des biofilms et de compatibilité chimique.

C'est pourquoi ENZYMAFORT est particulièrement recommandé pour la destruction des biofilms que l'on retrouve dans l'industrie de la viande (tapis, tables de découpe, sols, cuves, etc.), du lait et fromages (bassines, moules, sols et murs), des ovoproduits (à base d'oeufs), des plats cuisinés et conserveries, de la pâtisserie, etc.

Mode d'utilisation

En fonction des conditions locales et du plan d'hygiène, ENZYMAFORT s'applique en pré-lavage avant désinfection. Commencer par humidifier toutes les surfaces au jet d'eau, puis diluer ENZYMAFORT entre 3 et 4 % (environ 30 à 40 g/L) dans de l'eau chaude (60 °C max), appliquer ensuite sur les surfaces par pulvérisation, canon à mousse, aspersion, brossage, etc. Afin d'optimiser l'action des enzymes, nous recommandons un temps de contact de 15 à 30 min avant rinçage à l'eau potable.

Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 27/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC LES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

CONFORME À L'ANNEXE II DE L'ARRÊTÉ MINISTÉRIEL PARU AU JORF DU 15 JANVIER 2010, ENZYMAFORT PEUT DONC ÊTRE UTILISÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Industrie agro-alimentaire, industrie pharmaceutique, industries, plasturgie, collectivités, parcs d'attraction, sociétés de nettoyage, restauration, ERP, cuisines collectives, etc.

Principaux éléments de composition

- Mélange de tensio-actifs anioniques, amphotères et non-ioniques.
- Familles d'enzymes différentes.

Propriétés physico-chimiques typiques

- Etat physique : liquide ambré
- Parfum : amande

- Masse volumique à 20 °C : 1045 +/- 8 kg /m³

- pH pur : 9 +/- 0,15

- pH solution à 1 % : 8,5 +/- 0,5

Recommandations

Ne jamais mélanger avec d'autres produits chimiques.

Stockage

Dans son emballage d'origine, fermé. Idéalement entre 5 et 30 °C.

Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité du produit.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

