

### DESCRIZIONE

Formulato idroalcolico pronto all'uso da utilizzare sulle superfici dure all'interno di industrie alimentari, comunità, settore ospedaliero ed in generale in ambito professionale.

Il formulato è una soluzione alcolica, a rapida evaporazione e trova impiego nella igienizzazione e rapida pulizia di superfici dure, tavoli e taglieri, attrezzature (affettatrici e coltelli), macchinari (confezionatrici), utensili e nastri di trasporto. Può essere inoltre utilizzato per trattare i guanti degli operatori.

È possibile applicarlo nelle fasi di pausa delle lavorazioni per mantenere sotto controllo lo sviluppo microbico senza lasciare gli ambienti bagnati.

ISONET FORTE è compatibile con superfici in metallo, plastica, gomma, vetro, laminati ecc.

ISONET FORTE è stato correttamente approvato nel dossier biocida sull'alcool isopropilico a livello europeo (EU-0027707-0023 1-2).

### CARATTERISTICHE

**Aspetto:** Liquido limpido incolore

**Densità:** 800 – 900 g/l

**pH (sol 1% a 20°C):** 7,5 – 8,5

### ECOLOGIA E SICUREZZA

**Composizione<sup>1</sup>:** Alcol, acqua.

**Biodegradabilità:** Non contiene sostanze assoggettabili al Reg. 648/2004.

**Packaging:** Flacone e tanica realizzati con HDPE (materiale riciclato).

### MODALITA' D'USO

Irrorare uniformemente sulle superfici da trattare e, se necessario, asciugare con carta monouso.

Una volta asciugato ISONET FORTE non necessita di risciacquo anche su superfici che vengano a contatto con gli alimenti. Definire i dettagli tecnici applicativi con il tecnico Klareco.

Disinfezione di superfici non porose, materiali, attrezzature e mobili in ambienti privati, pubblici, sanitari, aree industriali e in aree per attività professionali (Dose: 20 ml/m<sup>2</sup>; Frequenza di applicazione: 4 volte al giorno):

- Nel settore non sanitario: tempo di contatto minimo 1 min.
- Nel settore sanitario: tempo di contatto minimo 5 min.

Disinfezione interna di superfici non porose (a contatto diretto o indiretto con gli alimenti) nel settore alimentare o industrie di trasformazione alimentare (Dose: 20 ml/m<sup>2</sup>):

- Con precedente pulizia e per piccole superfici: tempo di contatto almeno 1 min.
- Senza precedente pulizia: birrerie/industria della carne: tempo di contatto minimo 5 min. Industria lattiero-casearia: tempo di contatto minimo 15 min.

### FORMATI DISPONIBILI

- 9x750 ml
- 4 x 5 lt

### CERTIFICAZIONI



**Prodotto biocida:** EU-0027707-0023 1-2



**Remade in Italy:** certificazione del packaging riciclato.

#### Note

(1) I dati riportati non costituiscono specifiche del formulato. Consultare la scheda di sicurezza

Klareco S.r.l.  
Via Bellisario 31, 26020 Palazzo  
Pignano (CR), Italy  
T. +39 0373 197449  
customer@klareco.com  
www.klareco.com

#### CERTIFICAZIONI AZIENDALI



Officina Autorizzata  
Produzione Presidi  
Medico Chirurgici