

ÉCOFIR POLYZYM

NETTOYANT DÉGRAISSANT AUX ENZYMES MULTI-USAGES MULTI-SUPPORTS

Précurseur des opérations de désinfection

AVANTAGES

- Non caustique, sans soude ou potasse.
- pH Neutre.
- Ecologique, riche en enzymes.
- Nettoyant en profondeur à fonction bio-dégradante des salissures
- Pré-nettoyage écologique, riche en enzymes (précurseur des opérations de désinfection) :
 - Pas d'utilisation de nettoyant désinfectant présentant un risque environnemental donc diminution significative des quantités de biocide utilisées.
 - L'opération de désinfection se réalise en fin de travail ainsi la dose nécessaire sera bien moindre.



PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Facilement rinçable à l'eau..
- N'attaque pas les supports fragiles, les alliages légers (aluminium).
- Ne modifie pas le pH des eaux de rejets ou des STEP.
- Riche en matières actives : très pénétrant, dispersant, biodégradant
 - des dépôts de matières organiques
 - des déchets, amas de protéines, lipes
 - des matières grasses d'origine végétale ou animale
 - des sucres et autres composés organiques présents dans les aliments ou dans les nutriments d'origine animale ou végétale.
- Favorise leur dispersion et dégradation grâce aux enzymes à dominante protéolytique, lipolytique, amylolytique de l'action biocatalytique.
- Diminue les risques d'obstruction des conduits, siphons, bacs à graisse, par l'apport d'enzymes favorisant la bio épuration des émissions de mauvaises odeurs.
- Assure le bio-nettoyage manuels des surfaces irrégulières, anfractueuses, des surfaces poreuses généralement difficiles à nettoyer, des tables et paillasses, des plans de travail, des pianos, des hottes, filtres, des carrelages, des sols, des murs, des évacuations, des grilles de sols, des ustensiles de cuisine, des surfaces peintes, métalliques, plastiques.

UTILISATEURS

- Industries agroalimentaires, collectivités, crèches, cuisines, restaurants.
- Centres hospitaliers, maisons de retraite, laboratoires.
- Beurreries, traiteurs, charcuteries, fromageries.
- Ateliers de fabrications d'aliments pour animaux.
- Ateliers de préparation de plats cuisinés.

EFFICACITÉ DES ENZYMES, OBJECTIF: RÉDUCTION DES CONTAMINATIONS MICROBIENNES

RECHERCHE DE L'INFLUENCE de l'association synergie d'ENZYMES sur un biofilm provenant d'une contamination microbienne croisée associant bactéries et levures provenant de l'Institut Pasteur : *MOTAMI* renfermant *PSEUDOMONAS AERUGINOSA* aérobie stricte (Gram -) Prokaryote pathogène contaminant hydrique, *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* saprophyte aérobiochrome (Gram +) pyrogène et pathogène, *ESCHERICHIA COLI* entérobactéries (Gram -) responsables contamination fécales, *CANDIDA ALBicans* (Levure) responsables des candidoses pathogènes et de la fêve du vin.



PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	: limpide	Viscosité BROOKFIELD	: 410 CPS, Mob 4, à 100 t/mm à 21,5°C
État physique	: liquide visqueux translucide	Masse volumique	: 1030 environ
Odeur	: agréable de citron vert	Réaction chimique	: neutre
Couleur	: vert pâle	tension superficielle à 1%	: 30,1 Dynes/cm
pH pur	: 6,2 environ		

MODES ET DOSES D'EMPLOI

S'utilise toujours dilué dans l'eau de préférence tiède ou chaude (30 à 50 °C)

- Appliquer par trempage, brossage ou à l'éponge.
- En nettoyage quotidien : à 2 % selon origine et importance des salissures. Pour supports particulièrement souillés de matières organiques, graisses figées ou carbonées, dépôts colmatés, grilles, siphons de sols, etc, utiliser à une concentration de 5 à 50 %.
- Temps de contact :
 - Laisser agir de 5 à 10 minutes ou différer le rinçage à l'eau tiède ou froide sur couches épaisses de dépôts organiques, surfaces et endroits malodorants.
 - Si nécessaire, activer à la brosse, ou à l'éponge.
- Terminer par un rinçage à l'eau tiède de préférence.

Refermer l'emballage après chaque utilisation.

Stocker dans un endroit tempéré.

Protéger du gel au stockage

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.



PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION - CONFORMITÉ

Préparation en eau déminéralisée à base d'une association d'agents d'agents tensioactifs non ioniques sélectionnés pour leur aptitude à la biodégradabilité et d'auxiliaires technologiques synergisés à base d'enzymes spécifiques.

Contient 15 à 30 %: tensioactifs non ioniques, enzymes.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

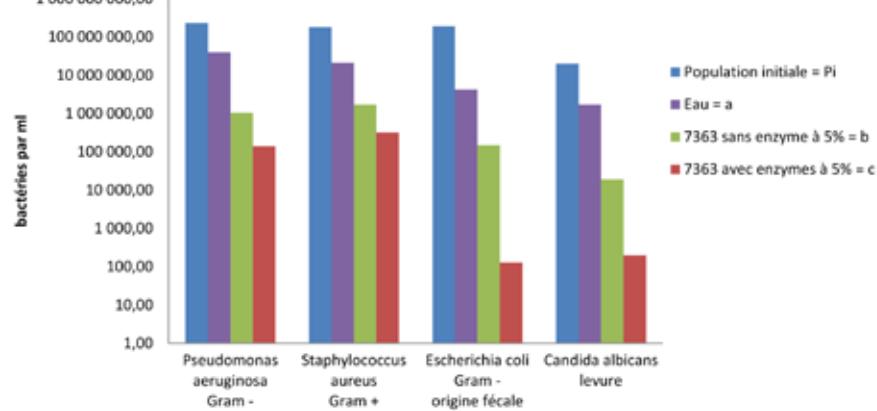
Évaluation de l'action PROBIOTIQUE de ÉCOFIR POLYZYM.

Comparaison de l'action AVEC ET SANS ENZYMEs.

Mise en évidence réalisée sur des disques calibrés en inoxydable préalablement souillés avec des souches microbiennes de référence. Le dénombrement des souches présentes sur les disques représente la population initiale avant nettoyage. Ensuite, les disques sont nettoyés sans action mécanique par trempage pendant 30 minutes soit

- a. avec de l'eau claire
- b. avec une solution à 5% de 7363 sans enzyme
- c. avec une solution à 5% de 7363 avec enzymes.

Comparaison de l'action de ÉCOFIR POLYZYM avec et sans enzymes



PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.