



FRUITFOG[®] -AC

BOÎTE FUMIGÈNE FONGICIDE ET BACTÉRICIDE POUR DÉSINFECTION

Utilité:

Boîte fumigène fongicide et bactéricide à base de Chlorure de Benzalkonium pour utilisation dans l'industrie alimentaire pour la désinfection de locaux vides qui vont contenir exclusivement des fruits et des légumes, telles que les chambres de frigo conservation, les chambres de deverdissage, containers et camions frigorifiques pour le transport des fruits et des légumes, entrepôts, Installations de conditionnement, ... etc..

Composition:

CHLORURE DE BENZALKONIUM..... 24.0% p/p

Propriétés:

Aspect: Poudre spongieuse de couleur blanc grisâtre.

Odeur: Caractéristique.

Densité (20°C) (Kg/L): 0.693 – 0.793

Mode d'emploi et dose:**Mode d'emploi:**

Calculer le numéro de boîtes à utiliser en fonction du volume du local à traiter.

Placer la boîte sur un support isolant. Enlever le bouchon vert de la partie supérieure et allumer la mèche.

Les locaux traités devront être fermés hermétiquement pendant un minimum de 8h après l'application. Une fois les locaux ouverts, ils doivent être aérés pendant au moins 1 h avant d'y avoir accès.

Ne pas laisser la boîte à proximité de matériaux inflammables.

Dose:

- 1 boîte de 600g de fumigène / 1000 m³ de volume à désinfecter.
- 1 boîte de 300g de fumigène / 500 m³ de volume à désinfecter.
- 1 boîte de 120 g de fumigène / 200 m³ de volume à désinfecter

Conditionnement:

Boîtes métalliques. Contenu net: 120, 300 et 600 grammes de fumigène.

AUTORISATION DE VENTE (NUMÉRO D'HOMOLOGATION): F06-0-018

REV.: 02/2015

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

