

Nettoyant - Désinfectant  
Idéal pour les machines à chantilly - Machines à glace  
Machine à glaçons - Tireuse à bières

Réf. 0712

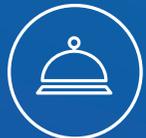
## 1. PROPRIETES :

FROZEN CLEANER est un nettoyant désinfectant adapté à un usage en :

- Machine à chantilly
- Machine à glace
- Machine à glaçons
- Tireuse à bières

Efficace sur les dépôts d'origine laitiers.

FROZEN CLEANER s'applique :



CHR



ARTISAN  
GLACIER

FROZEN CLEANER est :



BACTÉRICIDE



LEVURICIDE

La formule enregistrée sous BioCID sous le N° 66246.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires. Pour cette utilisation, rinçage obligatoire. (Arrêté du 08/09/99 et ses amendements).

## 2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDÉ :

Utiliser le produit dilué.  
Pré-rinçage à l'eau chaude potable.

### PRECAUTIONS D'USAGE



GANTS



LUNETTE

### FORMULE CONCENTRÉE

PORTER L'ÉQUIPEMENT  
DE SÉCURITÉ ADAPTÉ



Eteindre la machine.  
Attendre 15 minutes avant toute action d'entretien.  
Pré-rincer le bac à l'eau chaude potable.



Remplir le bac de la machine  
avec de l'eau chaude (40°C).  
Diluer directement FROZEN CLEANER :  
20 mL / L d'eau chaude (40°C)  
dans le bac de la machine, préalablement rempli.



Laisser agir 7 minutes.  
Rinçage à l'eau froide potable.

*Selon le type de matériel, se référer aux indications du fabricant.*

Détail de l'efficacité biocide :

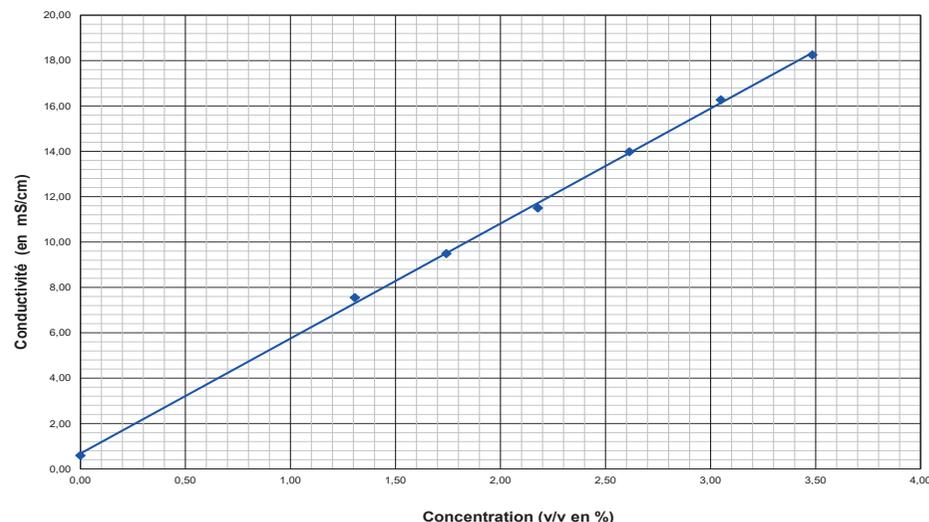
Efficiacités	Normes	Conditions	Substances interférentes ou souches spécifiques	T°	Temps de contact	Dosage par L d'eau
Bactéricide	EN 1276	Conditions de laiterie	1% lait écrémé	40°C	7 min	20mL
Levuricide	EN 1650	Conditions de laiterie	1% lait écrémé	40°C	7 min	5 mL

### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaune pâle.
Pouvoir moussant :	Non moussant.
pH à 1% :	> 12
Densité :	1,16 g/cm <sup>3</sup> +/- 0,03
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Type de préparation :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
Substance active :	N-(3-aminopropyl)-N-dodécyl-propane-1,3-diamine (N°CAS : 2372-82-9) à 7,80 g/kg.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	Consulter la rubrique 15 de la FDS

### 4. CONDUCTIVITE :

Courbe de conductivité à 25°C du FROZEN CLEANER - V1  
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 18,9°f  
avec le conductimètre WTW Cond 3110



La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe. La mesure de la conductivité se fait à 25°C et a été réalisée avec le conductimètre WTW 3110.

### 5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Réf. 002071205 - Carton 12x1L bouillotte
- Réf. 002071204 - Carton 4x5L avec bouchon doseur (\$B-G01)

- Réf. \$B-L20 - Bouchon doseur gradué pour 1L bouillotte (vendu séparément)

### 6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

Utiliser les biocides avec précautions.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0712) : + 33 (0)3 83.22.50.50.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : [www.hydrachim.fr](http://www.hydrachim.fr)

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 18/04/23 - V2