

# ALINET

## NETTOYANT BACTERICIDE ALIMENTAIRE



RÉF > ALI03

18/03/2020

### PROPRIÉTÉS

**ALINET**, réalisé à partir de composés tensioactifs à caractère émulsionnant et dégraissant, de régulateurs de mousse, d'hydroxyde de sodium, d'ammoniums quaternaires, d'additifs séquestrants, détient ainsi des qualités détergentes et bactéricides exceptionnelles, même à basse température.

De par sa conception originale, **ALINET**, permet, en une seule opération, d'assurer le dégraissage, l'efficacité bactéricide, la désodorisation des locaux et du matériel alimentaire. (Conforme à l'arrêté ministériel du 8/09/99).

L'action moussante d' **ALINET**, permet :

- Une meilleure visualisation de l'application du produit.
- Une amélioration du temps de contact du produit sur le support (d'où un meilleur dégraissage et une excellente efficacité bactéricide) .

**ALINET**, possède un excellent pouvoir dégraissant vis à vis des graisses animales ou végétales. Il est efficace en présence de souillures importantes de matières organiques ou salines et de dépôts protéiques.

L'utilisation de nos détartrants (DETAI, SINET), en alternance avec **ALINET**, supprime les dépôts de calcaire qui sont souvent un lit de fixation pour les bactéries.

**ALINET** est conforme à la norme EN 1276 (conditions de saleté) à la concentration de 4 %. Par son action bactéricide **ALINET**, détruit à la source les bactéries qui sont la cause de la prolifération des mauvaises odeurs.

**ALINET**, trouve son utilisation dans :

L'alimentaire : cuisines, réfectoires, tables de travail, locaux sanitaires, sols, murs, ustensiles coupants et tranchants...

### MODE D'EMPLOI

- **ALINET** s'utilise toujours dilué.

Quel que soit le mode d'utilisation (canon à air comprimé, pulvérisation, centrale d'hygiène, centrale à mousse), **ALINET** se dilue à une dose de 5 à 10 % dans l'eau. Pour le canon à mousse, mettre le produit pur dans le bol du canon, la dilution se fait automatiquement.

Dans tous les cas, pour une bonne efficacité bactéricide, laisser agir 10 à 20 minutes puis rincer au nettoyeur haute pression ou au jet d'eau.

-Dans le cas de supports très sales, où une action dégraissante supérieure est nécessaire, **ALINET** peut être utilisé à une concentration de 10 à 20 % en dilution dans l'eau.

### PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site [www.celtique-industrielle.fr](http://www.celtique-industrielle.fr)

### LES + PRODUITS

EST A LA FOIS :

- DEGRAISSANT
- BACTERICIDE
- DESODORISANT

EFFICACE  
SUR LE  
CORONAVIRUS

BIODÉGRADABILITÉ  
> 90%

EFFICACITÉ  
ET RAPIDITÉ  
OPTIMALES  
(3 phases au lieu de 5)

SA MOUSSE  
AMÉLIORE  
VISUALISATION ET  
TEMPS DE CONTACT  
DONC PLUS GRANDE  
EFFICACITÉ  
BACTERICIDE

CONFORMITÉ

- ARRÊTÉ MINISTÉRIEL  
DU 8/09/99
- NORME EN 1276



LA CELTIQUE  
FABRICANT FORMULATEUR

BP 20140 | PLÉRIN | T 02 96 79 86 86  
contact@celtique-industrielle.com