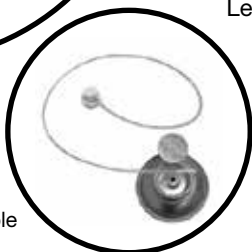




Détergents-désinfectants toutes surfaces : réfrigération, climatisation, cuisines professionnelles

CTCY-FR – 85.1-6 / 09-2017

→ CARLYPRO - CARLYPRO-F



Tube prolongateur flexible pour aérosol

Réfrigération - conditionnement d'air

Un nettoyage efficace des échangeurs à ailettes est une priorité pour un rendement optimal des installations de réfrigération et de conditionnement d'air et contribue à l'augmentation de la durée de vie des équipements.

Une désinfection régulière, permanente et préventive permet d'éviter une prolifération des micro-organismes (bactéries et moisissures) et la formation de mauvaises odeurs, tout en maintenant une bonne qualité de l'air.

L'association de composés détergents et de composés désinfectants permet d'importants gains de temps, d'énergie et de main d'œuvre, car un seul produit est utilisé : CARLYPRO.

Chambres froides, entrepôts frigorifiques, cuisines professionnelles... :

Le nettoyage des surfaces alimentaires est autorisé, en contact indirect.



Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

■ Applications

- **CARLYPRO** est un dégraissant - désinfectant alcalin toutes surfaces, pour les systèmes de réfrigération et climatisation (échangeurs, bacs de condensats, filtres...), les surfaces en milieu alimentaire (chambres froides, cuisines professionnelles...), les réseaux aérauliques (VMC...)
- **CARLYPRO-F** est une mousse nettoyante désinfectante bactéricide et fongicide toutes surfaces pour la réfrigération, la climatisation, les

chambres froides, les cuisines professionnelles, les VMC, les salles propres...

- Destinés à un usage professionnel, **CARLYPRO** et **CARLYPRO-F** éliminent graisses, dépôts visqueux, poussières..., et permet de lutter contre le développement des bactéries et éviter la formation des mauvaises odeurs.

■ Caractéristiques fonctionnelles

- **CARLYPRO** a une fonction **bactéricide**
 - EN1040 (*Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, en 5 min. de contact à 20°C).
 - EN13697 (*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae*, en 5 min. de contact à 20°C).
 - EN1276 (*Légionella Pneumophila*, en 15 min. de contact à 20°C).
- et **fongicide**
 - EN1275 - EN13697 (*Candida Albicans*, *Aspergillus Niger*, en 15 min. de contact à 20°C).

Les rapports d'efficacité sont disponibles sur simple demande.

- Le produit est compatible avec les surfaces en acier ou peintes, en aluminium, en cuivre, en matières plastiques (PE, PP, PVC, PTFE, PVDF...)
- **CARLYPRO** s'utilise pur sur les surfaces à dégraisser et désinfecter.
- **CARLYPRO-F, Aérosol** a un pouvoir **bactéricide**
 - EN1276 (*Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae*, en 5 min. de contact à 20°C) et **fongicide**
 - EN1275 (*Candida Albicans*, *Aspergillus Niger*, 15 min. de contact à 20°C)
- Teneur en COV (Composés Organiques Volatils) : 16,20 %.
- Gaz propulseur inflammable : butane-propane.

■ Avantages CARLY

- **CARLYPRO** est un puissant dégraissant - désinfectant bactéricide et fongicide, toutes surfaces : il évite ainsi l'utilisation de deux produits différents (1 détergent + 1 désinfectant).
- Conforme à la législation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des surfaces alimentaires, en contact indirect (arrêté du 19/12/2013). Un rinçage à l'eau potable des surfaces nettoyées est obligatoire.
- Produit non agressif pour les surfaces (acier, aluminium, cuivre, matières plastiques...).
- Biodégradable, faible teneur en COV.
- Produit désodorisant : **CARLYPRO** parfum menthe.
- Prêt à l'emploi.
- Existe sous forme de mousse : **CARLYPRO-F** (aérosol).
- 4 conditionnements disponibles : pulvérisateur 500 ml, bidons 5 et 25 litres, aérosol 500 ml.



Détergents-désinfectants toutes surfaces :

réfrigération, climatisation, cuisines professionnelles

CTCY-FR – 85.1-6 / 09-2017

→ CARLYPRO - CARLYPRO-F

■ Mode d'emploi

- Procéder à un nettoyage avec **CARLYCLEAN** et un rinçage à l'eau, si les surfaces à traiter comportent une quantité trop importante de salissures.
- Pulvériser **CARLYPRO** ou **CARLYPRO-F** sur les surfaces à nettoyer et désinfecter : ailettes des évaporateurs, bacs de condensats...
- Laisser agir le produit entre 5 et 20 minutes pour un nettoyage et une désinfection parfaite.
- Essuyer avec un chiffon propre et renouveler l'opération si nécessaire.
- Rincer obligatoirement à l'eau potable, les surfaces en contact direct avec des denrées alimentaires

■ Caractéristiques réglementaires

- **CARLYPRO** et **CARLYPRO-F** sont conformes à la Réglementation Européenne sur les biocides (98/8/CE) - TP2.
- Substances actives du **CARLYPRO 500 / 5000 / 25000** : composés d'ammonium quaternaire, benzylalkyl en C12-16 diméthyles, chlorures (CAS 68424-85-1) - 2,4 g / 100 g.
- Substances actives du **CARLYPRO-F** : N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine (cas n° 2372-82-9) : 0,45 % m/m ; Chlorure de didécylidiméthylammonium (cas n° 7173-51-5) : 0,41 % m/m.
- Le produit est conforme au règlement CE no. 648/2004, concernant les détergents : respect des critères de biodégradabilité (> 60 % en 28 jours), contient moins de 5 % de phosphates et d'agents de surface anioniques / non-ioniques.
- Conforme à l'arrêté du 19/12/2013, relatif au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- **CARLYPRO-F** est agréé pour un contact fortuit avec les aliments (homologué InS n°1796681)

■ Recommandations

Précautions d'utilisation - consulter la Fiche de Données de Sécurité

- Provoque une irritation cutanée. Provoque des lésions oculaires graves. Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.
- Se laver les mains et les avant-bras soigneusement après manipulation.
- Porter un équipement de protection des yeux, des gants de protection.
- EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

- Ne pas ingérer.
- Aérosol : récipient sous pression.

Conditions de stockage

- Maintenir le produit à des températures comprises entre + 5°C et + 40°C.

Fréquence d'utilisation

- Pour éviter la prolifération de microorganismes, il est conseillé de réaliser une désinfection mensuelle des échangeurs.

Réglementation

- La loi prévoit que lors de tout nettoyage des contenants de denrées alimentaires, un rinçage à l'eau potable doit obligatoirement être effectué (Arrêté du 19/12/2013).

Traitement des déchets

- Éliminer le contenu/récipient dans une entreprise autorisée de traitement des déchets dangereux.
- Les aérosols usagés doivent être éliminés suivant la réglementation en vigueur propre aux déchets industriels dangereux. Les emballages en plastique, après rinçage à l'eau, peuvent être réutilisés ou recyclés en matière première (à éliminer en déchet non dangereux plastique).
- Ne pas rejeter à l'égout, ni dans le milieu naturel.

Application (CARLYPRO 500/5000/25000)

- Peut être effectuée à l'aide de la pompe à pression de 5 Litres, POMPE 5000 (se reporter au chapitre 100).

■ Caractéristiques techniques

Références CARLY	Volume Litre	Conditionnement
CARLYPRO 500	0,50	pulvérisateur
CARLYPRO 5000	5,00	bidon
CARLYPRO 25000	25,00	bidon
CARLYPRO-F	0,50	aérosol



Détergents-désinfectants toutes surfaces :

réfrigération, climatisation, cuisines professionnelles

CTCY-FR – 85.1-6 / 09-2017

→ CARLYPRO - CARLYPRO-F

■ Pièces détachées

Références CARLY	Pièces détachées	Désignation
CARLYPRO-F	CY 10207090	Tube prolongateur flexible pour aérosol L=60cm
CARLYPRO-F	CY 10207095	25 tubes prolongateur flexible pour aérosol L=60cm
CARLYPRO 500	CY 44800200	Flacon pulvérisateur vide, contenance = 500 mL

■ Poids et conditionnements

Références CARLY	Masse unitaire kg	Nombre de pièces par conditionnement
CARLYPRO 500	0,57	15
CARLYPRO 5000	5,10	2
CARLYPRO 25000	26,00	1
CARLYPRO-F	0,57	12