

# COOL

Une gamme complète de produits de nettoyage  
des installations frigorifiques, de climatisation et chauffage

## Gamme COOL NET

Solvant nettoyant

COOL NET

Solvant  
nettoyant



BIDON 5L

# COOL

Une gamme complète de produits de nettoyage des installations frigorifiques, de climatisation et chauffage

## Caractéristiques

- Dissout instantanément les graisses, huiles, colles, suies...
- S'évapore rapidement sans agresser les supports (ailettes...)
- N'altère ni les peintures, ni les joints

## Avantages

- Décrasse les organes de fonctionnement des systèmes de réfrigération et de climatisation, et améliore le coefficient de transfert thermique (batteries)
- Efficacité immédiate sans résidu après séchage
- Ne provoque pas de corrosion sur les métaux et alliages

## Applications en extérieur

- Condenseurs extérieurs
- Echangeurs de climatisation
- Ailettes de ventilateurs
- Aéro-condenseurs
- Filtres métalliques d'entrée d'air
- Groupes d'eau glacée
- Echangeurs air/fréon
- Centrales de traitement d'air
- VRV, VRF, DRV
- Contacteurs et circuits électriques
- PAC...

# COOL

## Une gamme complète de produits de nettoyage des installations frigorifiques, de climatisation et chauffage

### Pourquoi utiliser les produits COOL ?

#### Pour l'entretien des installations frigorifiques et de climatisation

##### REFRIGERATION

Maintenir un froid de qualité.

Vos installations frigorifiques ne sont pas à l'abri de micro-organismes, poussières, vapeurs de graisses. Des ailettes de batteries d'évaporateurs et de condenseurs obstruées entraînent une diminution de la production de froid (cela altère par exemple la qualité des fabrications alimentaires).

##### GRANDES CUISINES

Travailler dans de bonnes conditions de sécurité et offrir à vos clients la garantie d'une hygiène de qualité dans les conduits.

Un conduit dans lequel une couche de graisse s'est déposée peut souvent être à l'origine d'un incendie et de la propagation du feu. Les matières qui se fixent sur les parois sont un milieu fertile au développement de micro-organismes tels que des bactéries ou des champignons.

##### CONDITIONNEMENT D'AIR

L'entretien des réseaux de ventilation est indispensable à la qualité de l'environnement et à la protection de la santé de vos clients. Il permet d'éviter la contamination et la propagation des maladies.

La climatisation n'est pas responsable en elle-même des pathologies qui peuvent en découler ; en revanche, des installations mal entretenues sont autant de milieux fertiles et propices au développement de germes, bactéries, virus, moisissures et sont à l'origine de quatre grandes pathologies : légionellose, champignons, allergies et syndrome des bâtiments malsains. La légionellose est la maladie la plus connue. L'aspergillose, le syndrome des bâtiments malsains, les allergies sont d'autres affections qui peuvent être la conséquence d'un mauvais entretien des gaines permettant le passage de l'air froid.

Les groupes frigorifiques, utilisés en climatisation, en froid industriel ou commercial, sont également des milieux favorables au développement des Legionella compte tenu de la température de l'eau et du contact air/eau dans ces installations.

##### INFORMATIONS TECHNIQUES

COOL NET			
	1	2	3
Conditionnement	0,5	1	5
Etat liquide ou mousse	L	L	L
Prêt à l'emploi	0	0	-
Concentré : taux dilution	-	-	-
Surfaces à éviter	-	Goudron	Goudron
Odeur	-	-	-
Contact alimentaire	0	0	-

#### Conseil :

- Dans le cas d'une contamination avérée, il est nécessaire de réaliser un nettoyage en profondeur (COOLCLEAN ou COOLNET) et ensuite une désinfection (SANICOOL).
- L'utilisation de nettoyeurs autorisés dans le domaine alimentaire nécessite un rinçage obligatoire si les aliments sont en contact direct avec le support traité.

