

COOL

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

Gamme COOL CLEAN

Nettoyant universel

COOL
CLEAN

Nettoyant
universel



SPRAY

COOL

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

Caractéristiques

- Nettoie toutes surfaces lisses : inox, alu, galva, peinture, carrelage...
- Désincrustant pour tous types de salissures tenaces sur les échangeurs
- Autorisé au contact alimentaire

Avantages

- Dissout parfaitement les graisses, les huiles, les cires, les moisissures...
- Laisse un film satiné après utilisation
- Action rapide

Applications en intérieur

- Echangeurs : évaporateurs et condenseurs en contact avec les denrées alimentaires
- Grandes cuisines
- Cassettes de climatisation
- Goulottes en plastique
- Bouches de ventilation
- Châssis d'appareils
- Gaines d'aération
- Aérothermes...

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 CLEAN		
	1	2	3
Conditionnement	0,5	1	5
Etat liquide ou mousse	M	L	L
Prêt à l'emploi	0	0	-
Concentré : taux dilution	-	-	10 à 15%
Surfaces à éviter	-	-	Alu
Odeur	-	-	-
Contact alimentaire	0	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.

