

NOCOLYSE

FOOD



Le bio-désinfectant
prêt à l'emploi.



■ ■ ■ Fabriqué en France par Oxy'Pharm selon la norme ISO 13485.

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

Nocolyse Food est un produit de bio-désinfection agréé pour les surfaces en contact avec les aliments.

Nocolyse Food est une solution à base de peroxyde d'hydrogène à 7,9 %, prête à l'emploi, qui doit impérativement être utilisée avec les appareils de diffusion de la gamme **Nocotech**.

L'association **Nocolyse Food/Nocospray** (ou **Nocomax**) est efficace sur tous les types de micro-organismes : le couple permet d'effectuer des traitements de désinfection avec une efficacité bactéricide, fongicide, virucide, levuricide, mycobactéricide, bactériophagicide et sporicide.



Biodégradable



Sans résidu



Non toxique



Non corrodant



Non allergène



Pas de résistance
de germes

COMPOSITION

Sans
argent

Peroxyde d'hydrogène stabilisé 7,9 % (79 ml/l) • EC=231-765-0 / CAS=7722-84-1.

CONSERVATION

Conserver le produit dans l'emballage d'origine, verticalement et dans un endroit frais et bien ventilé.

- Conservation dans l'emballage d'origine fermé :
2 ans à partir de la date de fabrication.
- Conservation une fois désoperculé :
2 mois à partir de la date d'ouverture.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité du produit, disponible sur demande par email : info@oxypharm.net

RÉFÉRENCES ET CONDITIONNEMENTS

	RÉFÉRENCE
BOUTEILLE DE 1 L	4020.001
CARTON DE 6 X 1 L	4020.001-6
BIDON DE 5 L	4020.005
BIDON DE 10 L	4020.010
BIDON DE 20 L	4020.020



MODE D'EMPLOI

- 1 Suivre les instructions d'utilisation de l'appareil de diffusion de la gamme **Nocotech** (cf. mode d'emploi et document quickstart).
- 2 Visser le flacon d'1 L sur l'appareil de diffusion **Nocospray** ou le bidon de 20 L dans l'appareil de diffusion **Nocomax**.
- 3 Régler l'appareil sur le volume (V) en fonction du traitement souhaité.
- 4 Après la fin de la diffusion, respecter un temps de contact minimum.

IMPORTANT

- Pendant tout le fonctionnement de la machine et le temps de contact, laisser la pièce fermée et ne pas entrer dans la pièce. Le traitement doit être réalisé en dehors de toute présence humaine.
- L'obtention d'une bonne qualité de désinfection est directement liée au respect d'un protocole strict de nettoyage, réalisé avant le traitement.