



GAMME AGROALIMENTAIRE

Une gamme professionnelle pour les métiers de bouche
satisfaisant aux exigences de la **démarche HACCP**.

DÉGRAISSANTS, DÉSINFECTANTS,
SOLS ET SURFACES, VAISSELLE, VITRES,
CANALISATIONS, BACS À GRAISSE...

TOUTES LES SOLUTIONS **firchim**[®] ADAPTÉES À VOTRE ACTIVITÉ.

*Produits techniques de désinfection
hygiène, maintenance et dépollution*

AGROALIMENTAIRE HACCP - FIRCHIM



VIRUNET®

Référence : A82

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Mousse nettoyante et désodorisante à fonctions bactéricide, fongicide. Conforme contact agroalimentaire (après rinçage).

S'utilise pour l'hygiène des surfaces. Permet de désinfecter les poignées, les rampes, les surfaces de laboratoire, l'intérieur des véhicules de transport sanitaire... Enlève les taches les plus tenaces. Sa diffusion sous forme de mousse permet une bonne adhérence du produit sur les surfaces verticales. Aspect : mousse blanche non parfumée. pH : 11,30.

Conditionnement : 12 aérosols 500 ml boîtier 650



CHIM-MOUSS

Référence : I14

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Nettoyant dégraissant désinfectant alcalin pour application sous forme de mousse.

Nettoie, dégraisse, désodorise et désinfecte surfaces et matériels en acier inoxydable, carrelage, plastique et autres surfaces lessivables par des solutions alcalines. Dilution : 1 à 3 %. S'applique à l'aide d'un nettoyeur haute pression avec canon à mousse ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide incolore. pH pur : 13,95. - Compatibilité Réf N74S09 Centrale Venturi - Compatibilité Réf N63S10 Canon à mousse

Conditionnement : 4 x 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



MULTIGEX

Référence : I48

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Nettoyant désinfectant des surfaces et matériels.

Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire... Dilution : 2 %. Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide épais de couleur jaune. Senteur : citron vert. pH : 9,04. - compatibilité Réf N74S09

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



F-ALCL-M 149

Référence : I56M

Nettoyant désinfectant, dégraissant, détachant, alcalin chloré.

Entretient les sols, surfaces, matériels, locaux de stockage, de transport en agro-alimentaire. Désincruste et blanchit les taches de tanin, sang, moisissures. Convient aux milieux de la boucherie et aux ateliers vinicoles. Dilution : 1 à 5 %. S'utilise en trempage, en pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide incolore. pH à 5 % : 12,80.

Conditionnement : 4X5KG-22KG-30KG-60KG-220KG-1186KG





F-ALCL-NM 148

Référence : I57NM

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Nettoyant désinfectant, dégraissant, détachant, alcalin chloré.

Entretien les sols, surfaces, matériels, locaux de stockage, de transport en agro-alimentaire. Désincruste et blanchit les taches de tannin, sang, moisissures. Convient aux milieux de la boucherie et aux ateliers vinicoles. Dilution : 1 à 5 %. S'utilise en trempage, en pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Biocide TP 2 et TP 4. Aspect : liquide incolore. pH à 5 % : 12,80. - compatibilité Réf N74S09 Centrale Venturi

Conditionnement : 4X5KG-22KG-30KG-60KG-220KG-1186KG



SOLBACT

Référence : I58

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Nettoyant concentré des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante.

Nettoyant concentré des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. A diluer dans l'eau. Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire... Dilution : 0,25 à 5 % selon la désinfection souhaitée. Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Usage biocide TP2 et TP4. Aspect : liquide rouge. Parfum : inodore pH pur : 12 à 12,80. pH à 1,5 % : 10,50.

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



SOLBACT CITRON

Référence : I58C

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Nettoyant des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante.

Nettoyant concentré parfumé des surfaces et matériels à large spectre d'activité désinfectante. A diluer dans l'eau. Nettoie, dégraisse et désinfecte surfaces, matériels, locaux de stockage ou de transport en agro-alimentaire... Dilution : 0,25 à 5 % selon la désinfection souhaitée. Appliquer par trempage, brossage, pulvérisation manuelle ou avec une centrale d'hygiène. Aspect : liquide incolore. Parfum : citron Usage biocide TP2 et TP4. pH pur : 12,5. pH à 1 % : 10,25.

Conditionnement : 4 x 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



FIRSTOP DOSE

Référence : I65

Déboucheur détartrant de canalisation professionnel. douches, éviers, lavabos, urinoirs, w.c.

Déboucheur, détartrant de canalisation à forte densité. Dissout, liquéfie les résidus gras et toutes les matières organiques. Permet de disperser les matières minérales ou animales : cheveux, papier, substances calcaires, mégots de cigarettes, chiffons, cellulose, feuilles, épluchures de légumes, écailles de poissons... Sa forte densité lui permet d'atteindre rapidement les bouchons, même les plus éloignés du lieu d'application. Convient pour douches, lavabos, éviers, WC, urinoirs... Aux dosages préconisés, il est compatible avec les fosses septiques. N'attaque pas les caoutchoucs, le P.V.C, l'émail. pH : 1.

Conditionnement : 16 x 250 ml





ÉCOFIR POLYZYM

Référence : I94 - I94EMB5 - I94EMB1

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Nettoyant enzymatique dégraissant, précurseur des opérations de désinfection.

Permet un nettoyage ultrafin et réduit les quantités de biocides nécessaires à la désinfection. Riche en enzyme, très pénétrant, dispersant, biodégradable des matières organiques, amas de protéines, lipides. Diminue les risques d'obstruction des conduits. Idéal pour un nettoyage approfondi des surfaces irrégulières. Convient pour l'entretien des sols, murs, plans de travail, évacuations... Dilution : 2 % en entretien quotidien - jusqu'à 50 % dans les cas de dépôts très épais. Aspect : liquide visqueux translucide. pH : 6,2 environ.

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l



BIOZIM

Référence : I98

Liquide biologique pour la liquéfaction et la biodégradation des dépôts organiques.

Pour les bacs à graisses, siphons et canalisations. Réduit la fréquence de curage, limite les risques d'engorgement et agit à la source des mauvaises odeurs. Dose choc d'apport initial : 2 ml / repas / jour. Dose en entretien : 0,4 ml / repas / jour. 5 l = 4 mois de traitement (en entretien) pour un établissement faisant 100 repas par jour. Aspect : liquide bleu lavande. Senteur : fraîche verte. pH : 7,50. - Compatibilité Réf N77S10 Dozim

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l



BIOZYM BLOC

Référence : I107

Bloc dégradant biologique des dépôts gras. Pour bacs à graisse, fosses, pièges à hydrocarbures. Bloc de 1 kg

Bloc bio nettoyant à solubilisant progressive, diffusion permanente longue durée. Efficace en présence de déchets organiques, graisses, fibres, huiles hydrocarbonées, protéines... Optimise le fonctionnement des bacs à graisse en évitant la formation de couches de graisse à l'origine d'obstructions, d'engorgements et de mauvaises odeurs. A base de micro-organismes d'enzymes et de nutriments starter. Sans biocide, sans COV. Facile à mettre en place.

Conditionnement : 2 x 1kg



NET-FROID

Référence : I112

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Détergent pour chambres froides à températures négatives.

Permet de nettoyer sans devoir passer en température positive. Efficace jusqu'à -30°C. Pénètre rapidement les givres et libère les souillures prises dedans. Evite de rompre la chaîne du froid pendant les opérations de nettoyage. Enlever tous les aliments de la zone à nettoyer et les couches de glace trop épaisses. Appliquer pur avec un pulvérisateur, une lavette, un balai de lavage ou une monobrosse. Laisser agir 10 à 20 min. Frotter, racler et essuyer. Aspect : liquide limpide. Inodore.

Conditionnement : 20 l



AGROALIMENTAIRE HACCP - FIRCHIM



POWER SPRAY® ÉCO POLY-BACT

Référence : I117

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Spray écologique multiusage : nettoyeur, dégraissant et désinfectant.

Solubilise les dépôts d'origine organique ou minérale. Pulvériser sur la surface. Laisser agir 5 min pour une opération de désinfection puis essuyer. Dans le cas d'une surface pouvant être au contact d'aliments, rincer à l'eau potable. Aspect : liquide jaune. Senteur verte fraîche. pH : 4.

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 1 l



POWER SPRAY® ULTRA

Référence : I127 - I127EMB5

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Produit 7 en 1 prêt à l'emploi : détachant, nettoyeur désinfectant, dégraissant, désodorisant, bactéricide, fongicide et levuricide.

Nettoie et dégraisse les taches les plus tenaces (dépôts graisseux, rouge à lèvres, dépôts alimentaires, voiles de fumée et de nicotine, traces de marqueur...) sur les surfaces lessivables. Aspect : liquide incolore. Senteur : fruits exotiques. pH : 11,40.

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l



FIR-BLV SR

Référence : I136

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Nettoyant, désinfectant rapide prêt à l'emploi.

Solution hydroalcoolique pour la désinfection des surfaces, équipements sportifs, vitrines ou objets ne pouvant être rincés. Appliquer sur surfaces dégraissées en pulvérisation, avec une lavette ou en trempage. Laisser agir 5 à 15 min pour désinfecter. Sèche rapidement. Ne laisse pas d'odeur. Aspect : liquide limpide. pH : 7.

Conditionnement : 12 X 750 ml - 4 X 5 l



AQUAVIROX

Référence : I137

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Eau ionisée désinfectante sans alcool issu de l'électrolyse. Pour mains et peau, surfaces, espaces. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide, sporicide.

Solution prête à l'emploi. Issu de l'électrolyse. Pour mains, surfaces, espaces. Solution de désinfection pour l'hygiène humaine, les surfaces non poreuses en contact ou non avec des denrées alimentaires, l'hygiène vétérinaire et les eaux de boissons. Non-irritant même pour les peaux sensibles. Testé sous contrôle dermatologique. Élimine 99.99% des bactéries, les coronavirus et virus enveloppés. Usage TP1, TP2, TP3, TP4, TP5.

Conditionnement : 12X500 ml - 12x1 l - 4x5 l



AGROALIMENTAIRE HACCP - FIRCHIM



AUTODOR-N

Référence : I740 - I741 - I742 - I743 - I744

Nettoyant désinfectant désodorisant rémanent concentré. Bactéricide, levuricide, fongicide et virucide. Assure simultanément le nettoyage, la désodorisation et la désinfection des surfaces, sols, murs, carrelages, revêtements thermoplastiques, les surfaces peintes lessivables pour la maintenance des locaux, sanitaires, couloirs, halls, rues piétonnes, grandes surfaces, places publiques, etc. Appliquer par pulvérisation, trempage, brossage, lessivage. Diluer dans l'eau (à moduler selon la fréquence de renouvellement de l'air, la température et l'hygrométrie ambiante), puis rincer pour le contact alimentaire. pH : 2,50 +/- 0,4. Aspect : Liquide coloré selon parfum. (5 parfums)

Conditionnement : 4 X 5 l - 30 l - 60 l - 220 l



CENTRALE VENTURI

Référence : N74

Centrale d'hygiène pour le nettoyage et la désinfection.

Facilite les opérations de nettoyage. Optimise le temps de travail (produit prêt à l'emploi) et simplifie l'application grâce au pistolet. Dosage maîtrisé grâce aux 13 gicleurs calibrés fournis (concentration de 0,30 % à 18 %, selon le produit utilisé). La précision de la dilution permet d'éviter le gaspillage et de garantir une bonne désinfection selon les dosages préconisés. Fonctionne sans électricité, sans air comprimé. Se raccorde directement au robinet par une tresse inox. Fixations et réductions fournies.

Conditionnement : unité



CENTRALE D'HYGIÈNE HACCP COMPACT

Référence : N85S10

Centrale d'hygiène et de désinfection HACCP équipée 1 ou 2 produits (bidon 5 l).

Facilite les opérations de nettoyage. Optimise le temps de travail (produit prêt à l'emploi) et simplifie l'application grâce au pistolet. Vanne antipollution double clapet NF. La précision de la dilution permet d'éviter le gaspillage et de garantir une bonne désinfection selon les dosages préconisés. Fonctionne sans électricité, sans air comprimé. Tuyau flexible 15 m ou 20 m adapté au nettoyage en agro-alimentaire. Se raccorde directement au robinet par une tresse inox. Fixations et réductions fournies. Dimensions : 28 x 31 x 12 cm. Poids : 1,3 kg.

Conditionnement : unité



NET-L.V.

Référence : Y01

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Détergent liquide chloré pour le lavage de la vaisselle en machine, en eau douce ou moyennement dure.

Elimine les graisses de toutes sortes. Donne un aspect de blancheur à la vaisselle et atténue les taches persistantes comme la caféine et la théine. Dosage : 1 à 5 g par litre d'eau. Verser dans la machine manuellement ou avec une pompe doseuse. Aspect : liquide incolore. pH > 13. - Compatibilité Réf N78S10 Firdose Lavage

Conditionnement : bidon de 5 l





NET-L.V.+

Référence : Y02

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Détergent liquide chloré pour le lavage de la vaisselle en machine.

NET-L.V.+ Pour le lavage en eau moyennement dure à dure. Élimine les graisses de toutes sortes. Donne un aspect de blancheur à la vaisselle et atténue les taches persistantes comme la caféine et la théine. Limite la propagation du tartre. Dosage : 1 à 5 g par litre d'eau. Verser dans la machine manuellement ou avec une pompe doseuse. Aspect : liquide incolore. pH > 13.

Conditionnement : 4 X 5 l - 20 l - 30 l



L.R.V.

Référence : Y10

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Liquide de rinçage et de séchage de la vaisselle en machine, en eau douce à moyennement dure.

Permet un rinçage et un séchage optimal de la vaisselle lavée en machine. Dosage : de 0,2 à 0,6 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse. Aspect : liquide vert. pH : 7 ± 1.

Conditionnement : 4 X 5 l - 20 l - 30 l



LRV +

Référence : Y11

Liquide de rinçage et de séchage de la vaisselle en machine, en eau dure.

L.R.V. + permet un rinçage et un séchage optimal de la vaisselle lavée en machine. Dosage : de 0,1 à 0,5 g par litre d'eau, à placer manuellement dans le réservoir de rinçage ou avec une pompe doseuse. Aspect : liquide orangé. pH : 7 à 8.

Conditionnement : 4 x 5 l - 20 l



FIR-PLONGE

Référence : Y15

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Détergent vaisselle pour la plonge manuelle.

Nettoie et dégraisse la vaisselle et le matériel de cuisine : batterie, verrerie, couverts... Produit une mousse onctueuse et laisse une agréable odeur citronnée. Dilution : 0,1 à 0,2 % dans l'eau. Aspect : liquide visqueux ambré. Senteur : citron. pH : 7 à 7,50.

Conditionnement : 12 X 1 l - 4 X 5 l - 30 l





DÉTAR-MAC

Référence : Y18

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Détartrant machine liquide concentré.

Spécialement formulé pour le détartrage des machines à laver, des surfaces et du matériel en cuisine. En machine : diluer de 5 à 15 % par litre d'eau. faire circuler l'eau pendant une dizaine de minutes (sans dosage automatique), vidanger et rincer plusieurs fois. En manuel : diluer de 1 à 10 % par litre d'eau, laisser agir 5 à 10 mn. Rincer plusieurs fois. Ne pas utiliser sur le marbre ou les revêtements de sols calcaires. Aspect : liquide fluide incolore à légèrement jaune. pH : inférieur à 1

Conditionnement : 4 X 5 l



DÉCAP-MOUSS

Référence : Y23

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Décapant moussant pour fours et matériels de cuisson.

Produit une mousse caustique qui dégraisse et décape fours, plaques, grilles, pianos, friteuses, hottes... Elimine rapidement les graisses fraîches ou carbonisées. La diffusion sous forme de mousse permet une bonne adhérence aux parois. Pulvériser sur les surfaces tièdes, laisser agir quelques minutes. Enlever les dépôts solubilisés avec une éponge humide puis rincer à l'eau potable. Aspect : liquide ambré. Odeur : faible. pH : 13. Compatibilité Réf N48S01

Conditionnement : 4 X 5 l



FIR-DLVM 200

Référence : Y28

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Détergent vaisselle en pastille pour lavage en machine, en eau douce à dure. Seau de 150 pastilles de 16 g.

Élimine les traces tenaces. Très pratique, sa forme facilite la manipulation et le dosage. Dosage machine : jusqu'à 60 l : 1 pastille, jusqu'à 80 l : 2 à 3 pastilles, tunnel >100 l : 3 à 4 pastilles.

Conditionnement : seau de 150 pastilles de 16 g



FIRWIPE® AGRO

Référence : Y50

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Lingette imprégnée d'une solution désinfectante spécifique "agro-alimentaire". Boîte de 200 lingettes.

Limite les risques de contamination (listeria, salmonella, candida albicans...). Nettoie et désinfecte rapidement les surfaces et objets (petits matériels, boîtes de conserve, thermomètres à sonde culinaire...). Aspect : lingette bleue non tissée. Dimension : 200 x 200 mm. Imprégnation : liquide incolore. pH : 7.

Conditionnement : 6 boîtes de 200 lingettes





SPRAYFIR® GRAISS

Référence : Y66

Conforme nettoyage matériel contact alimentaire

Décapant pour four et matériels de cuisson, prêt à l'emploi avec buse mousse. Pulvérisateur de 750 ml.

S'utilise pour le nettoyage des pianos, rôtissoires, friteuses, plaques de cuisson, grills, fours... Pulvériser sur la surface froide ou préalablement chauffée, laisser agir quelques minutes et rincer à l'eau tiède. Aspect : liquide ambré. pH : 12,70.

Conditionnement : 12 pulvérisateurs de 750 ml





FIRCHIM FRANCE S.A.S.
Zone d'activité de la Glèbe - SAVIGNAC - B. P. 262
12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE CEDEX
Tél. : 05 65 81 16 37
contact@firchim.fr - www.firchim.fr

