



Les comprimés de NaDCC de Klortab sont réalisés très précisément et très simplement grâce au soutien de l'Université Hacettepe et du Ministère de la Science, de l'Industrie et de la Technologie, du Projet Santez. Le NaDCC de Klortab est un biocide à large spectre produit sous forme de comprimé effervescent et constitue une merveilleuse formulation créant une solution de désinfection forte et bien connue.

La tablette NaDCC de Klortab est largement utilisée dans le NHS et dans le secteur de la santé pour tuer les bactéries, les virus, les champignons et les spores nocifs pouvant entraîner des maladies telles que le Clostridium Difficile, le SARM, l'E-Coli et la Salmonella, ainsi que l'Influenza, l'hépatite, le VIH et beaucoup plus.

Il n'est pas nécessaire de mesurer, verser et mélanger des comprimés de NaDCC Klortab. Il suffit d'ajouter la tablette KDBB de NaDCC requise dans l'eau selon le type de zone qui sera désinfectée. Les comprimés de NaDCC de Klortab se dissolvent dans l'eau avec effervescence et constituent la vraie solution de chlore. Les comprimés sont étanches, ne pas éclabousser et ne pas se propager.

Les comprimés de désinfection NaDCC de Klortab contiennent NaDCC et l'utilisation des lieux présente un risque d'infection et la nécessité d'hygiène des lieux, ainsi que des salles d'opération, des soins intensifs, des unités de dialyse, des laboratoires, des toilettes, des placards, des urinoirs, des douches, des bains, des vestiaires et surtout tous les départements Des hôpitaux et aussi dans les cuisines et les aires de préparation des aliments, les toilettes, les chambres, les zones d'accueil, les salles de séparation et beaucoup plus. Les comprimés de désinfection NaDCC de Klortab ont une utilisation et des applications très simples.

KLORTAB NaDCC TABLETTE POUR LA DÉSINFECTION D'EAU ET DE LÉGUMES:

Faire de l'eau potable pour nettoyer les dents, nettoyer les blessures, nettoyer les surfaces de travail et les ustensiles de cuisine et pour laver les fruits et les légumes en tuant les organismes aquatiques qui causent des troubles de l'estomac tels que la diarrhée, le choléra, la typhoïde, etc.

WATERTAB NaDCC 330MG TABLETTE (167MG NaDCC)

Instructions:

Pour la désinfection de l'eau:

Ajoutez un Watertab (330mg) à 20 litres d'eau pour 5 ppm et 25 litres d'eau pour 4ppm.

Laissez 30 minutes avant d'utiliser

Pour le lavage des fruits et légumes:

Ajouter 1 Watertab (330mg) à 7 litres d'eau pour 15ppm.

Laissez 10 minutes puis rincer à l'eau.

Remarque: Si l'eau est trouble, attendez la dépose ou le filtre par un chiffon fin.

Chaque tablette contient:

167 mg de NaDCC équivalent à 100 mg de chlore libre disponible.

KLORTAB NaDCC 135mg TABLETTE (67mg NaDCC)

Instructions:

Pour la désinfection de l'eau:

Ajoutez un Watertab (67mg NaDCC) à 8 litres d'eau pour 5ppm et 10 litres d'eau pour 4ppm.

ADA AQUA CHEMICAL INDUSTRY AND TRADE INC.

Çamlıca Mahallesi 147. Cadde Dimas İşyerleri Sitesi No:4-C Yenimahalle Ankara

PHONE: 0312 387 00 47 FAX: 0312 387 00 43 GSM: 0554 870 50 01 E.MAIL: info@adaaqua.com.tr

www.adaaqua.com.tr



Laissez 30 minutes avant d'utiliser.

Pour le lavage des fruits et légumes:
Ajouter 3 Watertab (67mg) à 8 litres d'eau pour 15ppm.
Laisser 10 minutes puis rincer à l'eau.

Remarque: Si l'eau est trouble, attendez la dépose ou le filtre par un chiffon fin.
Chaque tablette contient:
67 mg de NaDCC équivalent à 40 mg de chlore libre disponible.

Lignes directrices pour la préparation des comprimés de chlorure effervescents NaDCC de Watertab pour le lavage des salades, des légumes et des fruits non pelables.

Lorsque le produit frais est consommé dans les 24 heures suivant le lavage:
Retirez autant de saletés et de débris des légumes et des fruits que possible en rinçant à fond dans de l'eau froide et fraîche.

Préparez la solution de NaDCC de Watertab en ajoutant la quantité appropriée de comprimés au volume d'eau recommandé pour donner la quantité requise de chlore libre disponible en solution selon le temps de contact recommandé. Dans la mesure du possible, essayez de s'assurer que la température de l'eau de rinçage est supérieure à celle du produit frais (idéalement 10° C plus élevé). En pratique, l'eau potable du robinet du secteur est satisfaisante.

Ajouter les légumes ou les fruits à la solution pour le temps de contact recommandé. Assurez-vous que le produit est complètement immergé. Agiter le produit pour éliminer les excès de bulles d'air.

Les fruits ou les légumes doivent être mangés le plus tôt possible après le lavage. Il est préférable de ne pas rincer après le lavage, sauf où les aliments seront consommés en <2 heures, dans ce cas, rincer avec de l'eau potable propre et fraîche.

Si un stockage est nécessaire, retirer le produit de la solution et secouer l'excès de liquide. Si possible, essuyez-les. Placer dans un sac en polyéthylène scellable ou un récipient étanche étanche et entreposer dans des conditions réfrigérées de 4 à 8° C pendant une période aussi courte que possible (<24 heures).

Un produit, qui est cultivé dans des conditions fortement contaminées, c'est-à-dire le cresson, les poivrons, nécessite la force de la solution pour doubler.

Lorsque le stockage du produit frais est requis pour > 1 jour.

- Retirer autant de saletés et de débris des légumes et des fruits que possible en rinçant à fond dans de l'eau froide et fraîche.
- Préparez la solution NaDCC de Watertab en ajoutant la quantité appropriée de comprimés au volume d'eau recommandé pour donner la quantité requise de chlore libre disponible en solution selon le temps de contact recommandé. Dans la mesure du possible, essayez de s'assurer que la température de l'eau de rinçage est

ADA AQUA CHEMICAL INDUSTRY AND TRADE INC.

Çamlıca Mahallesi 147. Cadde Dimas İşyerleri Sitesi No:4-C Yenimahalle Ankara

PHONE: 0312 387 00 47 FAX: 0312 387 00 43 GSM: 0554 870 50 01 E.MAIL: info@adaaqua.com.tr

www.adaaqua.com.tr



supérieure à celle du produit frais (idéalement 10° C plus élevé). Dans la pratique, l'eau du robinet potable de l'alimentation secteur est satisfaisante.

- Ajouter les légumes ou les fruits à la solution pour le temps de contact recommandé. Assurez-vous que le produit est complètement immergé. Agiter le produit pour éliminer les excès de bulles d'air.
- Retirer de la solution et rincer à l'eau potable. Secouez l'excès d'eau possible du produit. Si possible, essuyez-les. Placez-les sur des plateaux secs et secs et rangez-les sous réfrigération à 4 à 8° C pour une période aussi courte que possible.
- Immédiatement avant l'utilisation, retirer le produit frais du stockage et rincer à l'eau potable.
- Un produit, qui est cultivé dans des conditions fortement contaminées, c'est-à-dire le cresson, les poivrons nécessitent la force de la solution pour doubler.

Lignes directrices pour l'utilisation de comprimés de Natac de Watertab pour les surfaces de préparation des aliments et l'équipement de transformation des aliments.

- Retirer les débris lâches avec un chiffon propre et lâche.
- Laver avec une solution de détergent neutre et un chiffon. Un tampon en nylon abrasif peut également être utile.
- Rincer l'eau chaude et un chiffon propre.
- Reposer une tablette Klortab NaDCC 3,4gram dans la quantité recommandée d'eau (5 litres), de préférence chaude (40° C) pour fournir 200ppm de chlore disponible (l'eau chaude aide le processus de désinfection et accélère également le temps de dissolution de la tablette)
- Bien mouiller la surface nettoyée avec la solution de désinfection par les moyens les plus appropriés, p.ex. Vaporisateur à déclenchement ou chiffon jetable.
- Laisser mouiller pendant au moins 3 minutes (à condition que la surface soit bien nettoyée, il s'agit d'un temps de contact suffisant pour une désinfection positive).
- Rinçage d'eau fraîche et propre.
- Laisser sécher à l'air ou utiliser une serviette en papier jetable.

EN MATIÈRE D'ÉQUIPEMENT DANGEREUX OU ÉLECTRIQUES (MÉCANISMES DE FABRICATION), PROCÉDURES DE SÉCURITÉ PRÉLIMINAIRES ET CONTRÔLES FINALS DE SÉCURITÉ SERONT REQUIS. PLUSIEURS TYPES D'ÉQUIPEMENT ONT BESOIN DE DÉMONTAGE PARTIEL OU COMPLET POUR ASSURER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EFFICACES.

AVERTISSEMENT: LES SOLUTIONS DE DÉSINFECTANT EFFICACES DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉES CHAUDES CHAQUE JOUR ET ÊTRE DE CONCENTRATION CORRECT.

ADA AQUA CHEMICAL INDUSTRY AND TRADE INC.

Çamlıca Mahallesi 147. Cadde Dimas İşyerleri Sitesi No:4-C Yenimahalle Ankara

PHONE: 0312 387 00 47 FAX: 0312 387 00 43 GSM: 0554 870 50 01 E.MAIL: info@adaaqua.com.tr

www.adaaqua.com.tr