



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 



Produits Sanosil pour

l'industrie agro-alimentaire

Sanosil gamme S : surfaces

Les grands classiques :

Désinfectants de surface à base de peroxyde d'hydrogène et d'ions argent

Du peroxyde d'hydrogène & de l'argent comme booster : des propriétés spécifiques

La gamme S de Sanosil pour l'industrie agro-alimentaire comprend les produits **Sanosil S003, S010 et Super 25**, qui se distinguent par la concentration de leurs composants et donc aussi par leur puissance.

Ils sont tous basés sur une combinaison de peroxyde d'hydrogène stabilisé et d'ions argent qui en renforcent l'efficacité.

Les **ions argent augmentent l'efficacité désinfectante du peroxyde d'hydrogène jusqu'à 800 %**, avant que celui-ci ne se décompose intégralement en eau et en oxygène.

Cela génère un **effet** très fiable et **durable sans laisser de résidus détectables sur les surfaces**. Les surfaces traitées ne deviennent **ni glissantes, ni collantes**. Il n'y a pas de dégagement de vapeurs inflammables ou malodorantes.

C'est pour ces raisons que la gamme S de Sanosil fait partie, depuis des années, de nos **meilleures ventes** dans les secteurs de la médecine et du nettoyage, mais aussi particulièrement dans l'industrie agro-alimentaire.



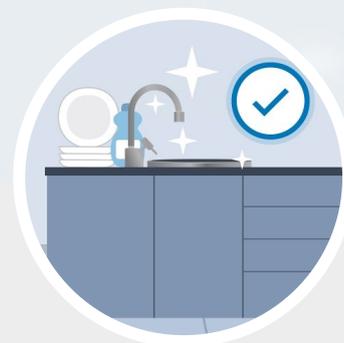
Des surfaces qui ne collent pas

Les produits de la gamme S ne contiennent pas d'agents tensioactifs, de colorants ou de parfums. Les surfaces traitées ne sont donc ni collantes ni glissantes, même en cas d'utilisation répétée.



Effet dépôt durable

Les traces d'argent qui restent après application des produits de la gamme S n'ont certes plus d'action biocide, mais elles inhibent le développement des germes, en part. des bactéries pendant un laps de temps pouvant aller jusqu'à plusieurs jours.



Pour les surfaces entrant en contact avec des denrées alimentaires

Les produits Sanosil S ne générant pas de résidus toxiques sur les surfaces traitées, ils peuvent aussi être utilisés pour désinfecter les surfaces entrant en contact avec des denrées alimentaires.



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com



Produits de la gamme S de Sanosil

Désinfectants de surface à base de peroxyde d'hydrogène et d'ions argent

Sanosil S003



Description du produit : désinfectant de surface prêt à l'emploi avec effet dépôt durable sur des surfaces nettoyées au préalable

Utilisation : désinfection de surface en usage standard

Contient : 1,5 % de peroxyde d'hydrogène, 0,003 % d'argent

Efficace contre : bactéries, levures, champignons, virus enveloppés (influenza, coronavirus)

Application privilégiée : essuyage/SanoWipes, pulvérisation ciblée

Conditionnement : 5 kg, 10 kg, 25 kg, 1000 kg

Temps de contact : bactéries : 5 à 15 min, levures : 5 à 15 min, champignons : 30 min, virus enveloppés (influenza et coronavirus) 0,5 min

Sanosil S010



Description du produit : désinfectant de surface prêt à l'emploi avec effet dépôt durable sur des surfaces nettoyées au préalable, ultrapuissant

Utilisation : en cas d'exigences très élevées en termes d'hygiène, lutte contre les spores et les moisissures

Contient : 5 % de peroxyde d'hydrogène, 0,005 % d'argent

Efficace contre : bactéries, levures, champignons (dont moisissures), virus, mycobactéries, bactéries TBC, endospores bact.

Application privilégiée : essuyage/SanoWipes, pulvérisation ciblée

Conditionnement : 5 kg, 10 kg, 25 kg, 1000 kg

Temps de contact : bactéries & levures : 1 à 5 min, champignons : 15 min, virus enveloppés : 1 min, virus nus : 15 à 30 min, mycobactéries & bactéries TBC : 60 min, endospores bact. : 60 min

Sanosil Super 25



Description du produit : désinfectant fortement concentré pour la fabrication de solutions de désinfection de surfaces et de désinfection de l'eau

Utilisation : désinfection de surfaces (concentration en fonction de la situation)

Contient : 50 % de peroxyde d'hydrogène, 0,05 % d'argent

Efficace contre * : bactéries, levures, champignons, virus, mycobactéries, bactéries TBC, endospores bact.

Application privilégiée : essuyage/SanoWipes, pulvérisation ciblée

Conditionnement : 30 kg

Temps de contact * : bactéries & levures : 1 à 5 min, champignons : 15 min, virus enveloppés : 1 min, virus nus : 15 à 30 min, mycobactéries & bactéries TBC : 60 min, endospores bact. : 60 min

Particularités : fortement concentré, produit dangereux ADR UN 2014

* dépend de la concentration



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com



Nettoyant enzymatique Sanosil

Un nettoyage en profondeur et de premier ordre

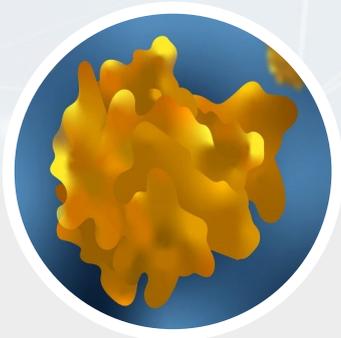
Combat efficacement la saleté tout en préservant les matériaux et l'environnement

Gamme Felema : nettoyeurs enzymatiques et produits spéciaux

Un nettoyage minutieux des surfaces et des équipements est essentiel à tout concept d'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire. Seule une élimination en profondeur des résidus organiques permet une désinfection fiable et donc un niveau d'hygiène élevé.

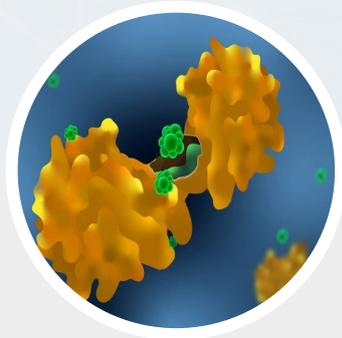
Néanmoins, la plupart des nettoyeurs industriels disponibles dans le commerce (en particulier les mousses actives alcalines ou acides) sont relativement agressifs en raison de leur pH très élevé ou très bas. Cela a des conséquences négatives sur la sécurité au travail et le comportement à la corrosion sur les matériaux connus, sans oublier l'environnement. L'utilisation de tels produits nécessite donc une attention particulière en ce qui concerne les exigences environnementales et les prescriptions applicables aux rejets dans les canalisations.

C'est pourquoi nos produits de la gamme Felema, comme FoamClean E, utilisent en premier lieu des enzymes plutôt que des produits chimiques agressifs. Cela permet non seulement d'obtenir une excellente performance de nettoyage sur toutes les surfaces possibles, mais aussi de préserver le matériel et l'environnement. En outre, l'utilisation de ces produits présente nettement moins de risques pour la santé des collaborateurs que les produits de nettoyage conventionnels.



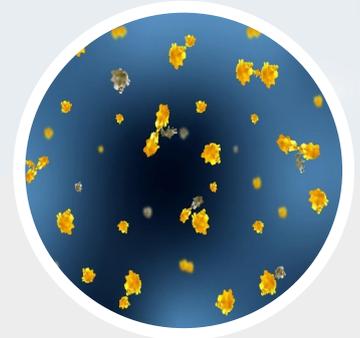
Salissures sur les surfaces

Les résidus alimentaires organiques tels que les graisses, les glucides et les protéines pénètrent profondément dans tous les pores et les creux des surfaces. Cela complique souvent le nettoyage.



Les enzymes fluidifient la saleté

Un mélange de différents tensioactifs, adaptés aux salissures typiques de l'industrie agro-alimentaire, fluidifie tous les résidus organiques, y compris les matières sèches et incrustées.



Les résidus dissous sont simplement rincés

Un rinçage à l'eau permet ensuite d'éliminer les salissures fluidifiées beaucoup plus facilement et en profondeur qu'avec les produits traditionnels.



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com



Sanosil gamme Felema

Nettoyants enzymatiques et produits spéciaux

FoamClean E



Description du produit : mousse active nettoyante enzymatique pour l'industrie agro-alimentaire

Utilisation : nettoyage en profondeur de toutes les surfaces lavables

Contient : enzymes, tensioactifs

Efficace contre : graisses, protéines, amidon/glucides, épluchures de fruits et de légumes

Application privilégiée : appareil à mousse active avec raccord pour air comprimé

Conditionnement : 25 kg

Dosage / temps de contact : 0,5-1 %, 20-30 min

pH : (en concentration utilisée) pH 8

Particularités : idéal pour l'industrie agro-alimentaire et les industries de transformation de la viande, du poisson et du lait, convient pour une utilisation avec les stations de dosage Walter Gerätebau

Prolibac



Description du produit : entretien enzymatique et bactériologique des dégraisseurs

Utilisation : réduction active des graisses dans les dégraisseurs par dégradation microbienne. Réduction de la DBO dans les eaux usées.

Contient : enzymes, diverses bactéries aérobies facultatives et lipophiles

Efficace contre : graisses et huiles d'origine végétale et animale

Application privilégiée : adjonction régulière (manuelle / pompe de dosage) dans le dégraisseur

Conditionnement : 5 l / 25 l

Particularités : la charge de graisse dans le dégraisseur est activement réduite par les cultures de bactéries. La réduction de la DBO peut être mesurée : les graisses sont réellement décomposées et non pas simplement fluidifiées par des enzymes

Multienzym L



Description du produit : nettoyage et dégorgement des canalisations au moyen d'enzymes. Agit contre les blocages et la formation de mauvaises odeurs dans les évacuations

Utilisation : entretien visant au dégorgement de canalisations, de siphons et de conduites d'eaux usées

Contient : enzymes et tensioactifs

Efficace contre : salissures organiques de toutes sortes, biofilms et mauvaises odeurs dans les conduites d'évacuation

Application privilégiée : diluer, puis verser dans les évacuations

Conditionnement : 5 kg

Dosage / temps de contact : 50 à 150 ml par semaine et par écoulement

Particularités : utilisé régulièrement, il libère les évacuations et empêche de manière fiable la formation d'odeurs dans le système de conduites des eaux usées

Autres enzymes – produits bactériens de la société Felema GmbH : www.felema.com



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com



Systemes de nettoyage Walter à moyenne pression

Pour une application parfaite des produits Sanosil :
Nettoyage et désinfection avec un seul type d'appareil

Walter Gerätebau est une entreprise de renom, spécialisée dans la fabrication de machines et systèmes de haute qualité pour le nettoyage dans la production industrielle. Sise à **Ochsenbach** (Allemagne) et disposant de points de service et de vente internationaux, l'entreprise est depuis de nombreuses années un partenaire fiable pour ses clients issus de différents secteurs. Grâce à l'utilisation des technologies les plus modernes et à son fort engagement en faveur de la qualité et de la fiabilité, Walter Gerätebau s'est forgée une excellente réputation. L'entreprise propose des solutions sur mesure pour répondre aux besoins individuels de ses clients.

Ses appareils sont parfaitement adaptés au nettoyage à l'eau sous pression, à l'application de mousse active **FoamClean E** et à la pulvérisation de **solutions désinfectantes** toujours fraîchement préparées avec **Sanosil Super 25**.

Les systèmes fabriqués par Walter sont disponibles sous forme d'installation fixe ou mobile.



Photos provenant de Walter Gerätebau, Ochsenbach, Allemagne. Site Web : <https://walter-cleaningsystems.de>



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com



Sanosil gamme S : désinfection de l'eau

Notre compétence clé :

désinfection de l'eau à base de peroxyde d'hydrogène et d'ions argent

Du peroxyde d'hydrogène & de l'argent comme booster : des propriétés spécifiques

Les systèmes d'acheminement de l'eau, qu'il s'agisse de conduites, de réservoirs ou de tuyaux, ont tendance à se contaminer en peu de temps. Les germes humides en particulier, tels que *Pseudomonas* spp., se multiplient rapidement dès que l'occasion se présente. En outre, lorsque des biofilms se forment dans un système contaminé, l'efficacité de la plupart des désinfectants courants utilisés pour la désinfection de l'eau, tels que le chlore, l'ozone ou le dioxyde de chlore, est fortement limitée.

Pour remédier à cela, les désinfectants Sanosil disposent d'un avantage décisif grâce à leur mécanisme d'action unique avec du peroxyde d'hydrogène stabilisé et boosté : un effet sans égal contre les biofilms et les germes VBNC (viables mais non cultivables).

Dans la lutte contre les biofilms, le caractère stabilisé des désinfectants Sanosil leur permet de pénétrer profondément dans les structures du mucus avant de déployer leur effet. Cela permet de dissoudre et d'éliminer les biofilms de manière beaucoup plus efficace, au lieu de se contenter d'agir sur la surface du biofilm comme d'autres produits.

Autres propriétés notables des désinfectants Sanosil pour la désinfection de l'eau :



Effet conservateur longue durée

Les désinfectants Sanosil disposent d'une action efficace à long terme. Non seulement ils éliminent efficacement les micro-organismes, mais ils inhibent également leur reformation.



Pour les systèmes d'eau potable et CIP

Les désinfectants Sanosil sont absolument inodores et insipides lorsqu'ils sont dosés. De plus, ils s'éliminent de chaque système par rinçage rapide sans laisser de résidus après utilisation.

Il s'agit là d'un point très important pour une utilisation dans les systèmes d'eau potable et CIP.



Respect des matériaux et de l'environnement

Le peroxyde d'hydrogène boosté se décompose en eau et en oxygène. Aucun résidu actif ne persiste. L'environnement n'est pas impacté. De plus, les désinfectants Sanosil ont une action très peu corrosive et préservent ainsi le matériel.



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com



Désinfectant Sanosil gamme S

Pour la désinfection de l'eau et des systèmes hydrauliques

Sanosil S015



Description du produit : désinfectant pour l'eau (concentré, produit non dangereux)

Utilisation : désinfection de systèmes hydrauliques, conduites et réservoirs de petite taille, conservation de l'eau, fabrication de glaçons / glace pilée

Contient : 7,5 % de peroxyde d'hydrogène, 0,0075 % d'argent

Efficacité certifiée EN / temps de contact :

Légionelles :

EN13623 : 7 ml/l de Super 25 ; > Log 5 (-99,999 %) en 60 min

EN13623 : 0,5 ml/l de Super 25 ; > Log 5 (-99,999 %) en 15 h

Application privilégiée : pompe doseuse proportionnelle, adjonction manuelle

Conditionnement : 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 1000 kg

Sanosil Super 25



Description du produit : désinfectant pour l'eau (fortement concentré, produit dangereux)

Utilisation : désinfection de systèmes hydrauliques, conduites et réservoirs de taille moyenne à grande, conservation de l'eau, fabrication de glaçons / glace pilée, systèmes CIP

Contient : 50 % de peroxyde d'hydrogène, 0,05 % d'argent

Efficacité certifiée / temps de contact :

Légionelles :

EN13623 : 1 ml/l de Super 25; > Log 5 (-99,999 %) en 60 min

EN13623 : 0,07 ml/l de Super 25; > Log 5 (-99,999 %) en 15 h

Application privilégiée : pompe doseuse proportionnelle

Conditionnement : 12 kg, 30 kg, 1000 kg



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com



Sanosil gamme S : applications courantes

Notre compétence clé :

désinfection de l'eau à base de peroxyde d'hydrogène et d'ions argent



Désinfection de conduites

Désinfection de conduites et tuyaux d'eau, en particulier dans le domaine de l'eau potable.

Les tuyaux non ou mal nettoyés et désinfectés présentent un risque élevé en matière d'hygiène.



Désinfection de réservoirs

Désinfection de citernes d'eau, de réservoirs et de systèmes hydrauliques comme les filtres, les réservoirs d'équilibrage de coups de bélier ou les adoucisseurs d'eau. Conservation de l'eau – par exemple dans les réservoirs d'eau potable des bateaux.



Eau de rinçage/lavage

Désinfection de l'eau de rinçage, par exemple dans les laveuses de bouteilles – en particulier lorsque les systèmes de désinfection thermique et/ou par UV ne suffisent pas.

Traitement de l'eau de lavage pour les légumes, les fruits et la salade.



Eau de refroidissement

Désinfection de tous les types de circuits d'eau de refroidissement : un traitement biocide minutieux empêche la formation de germes et de biofilms dans les circuits de refroidissement ouverts et fermés. Cela permet d'optimiser la capacité de refroidissement et de réduire les risques sanitaires causés par les légionelles.



Systèmes CIP

Étape de désinfection post-nettoyage dans des systèmes CIP de tous types.

Conservation de conduites à l'arrêt, par ex. durant les week-ends.



Glace pilée

L'adjonction de désinfectant Sanosil dans l'eau destinée à la glace pilée empêche la contamination et la transmission de germes.

Particulièrement apprécié dans l'industrie de transformation du poisson et des fruits de mer.



SANOSIL
DISINFECTANTS FOR LIFE 

SANOSIL AG * CH-8634 Hombrechtikon * Suisse
E-Mail: service@sanosil.com * Web: www.sanosil.com
www.sanosil.com





SANOSIL AG

CH-8634 Hombrechtikon, Suisse

Tel.: 055 254 00 54

E-mail: service@sanosil.com

www.sanosil.com

