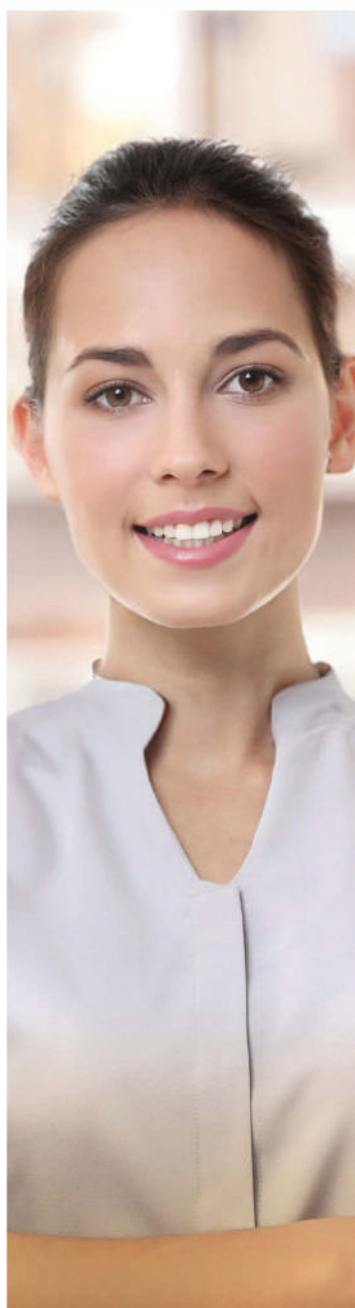
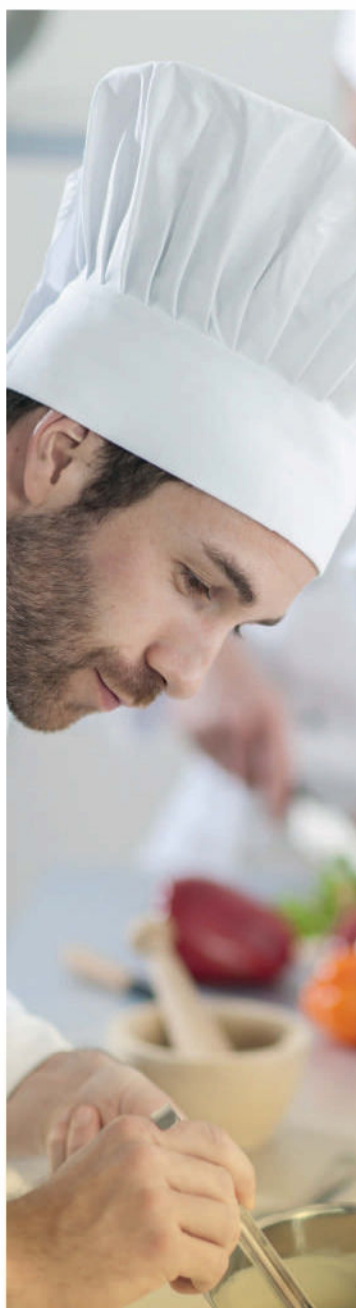




Partout où l'**HYGIÈNE** est un
enjeu de **SANTÉ PUBLIQUE**



RESTAURATION



CATALOGUE HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

Solutions d'hygiène, de désinfection et de surodorance fabriquées en France



Restauration

HACCP

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

Analyse des risques & maîtrise des points critiques

L'HACCP est une méthode d'évaluation des risques pour garantir la sécurité des aliments et du consommateur. Elle est obligatoire dans le domaine de la restauration commerciale où la remise des aliments est directe aux consommateurs et dans les établissements de restauration collective à caractère social (Paquet Hygiène-Règlement CE 852/2004). Elle permet d'identifier les dangers à tous les stades de la fabrication, depuis la réception des matières premières jusqu'à la consommation finale. L'HACCP impose un cheminement logique et méthodologique qui amène à identifier les dangers d'une fabrication tout en définissant les moyens de maîtrise et des procédures efficaces pour garantir la sécurité alimentaire.

Elle repose sur 3 principaux dangers pour l'hygiène alimentaire

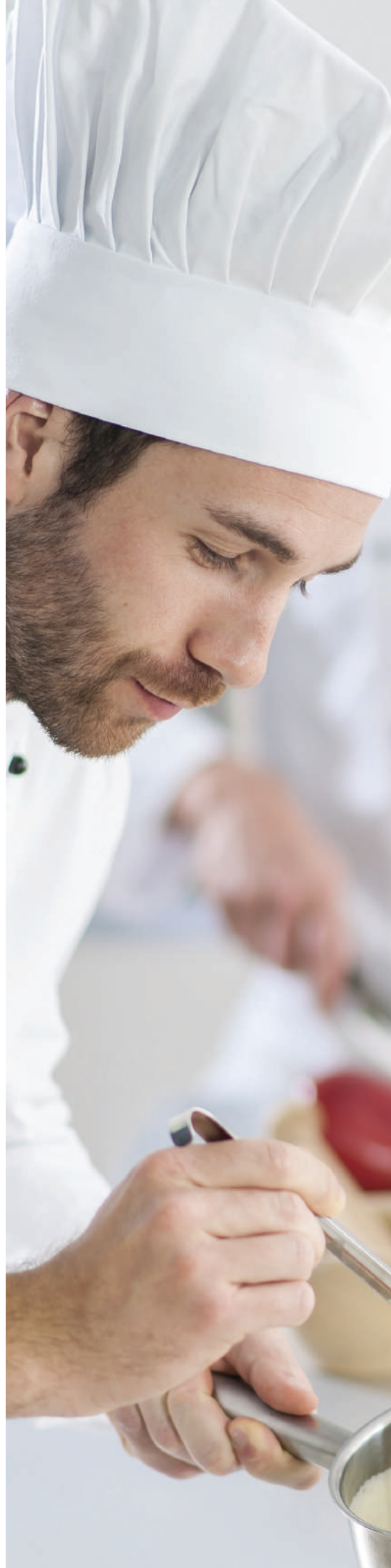
- 1 ▶ Biologiques : contamination microbiologique (virus, bactéries telles que *Listeria*, *Salmonelles*, *Staphylocoques*, ...).
- 2 ▶ Chimiques : pesticides, additifs, résidus de produits chimiques ...
- 3 ▶ Physiques : présence de corps étrangers dans les aliments (ex : débris de bois ou verre, cheveux ...).

Les 7 principes du plan HACCP

- 1 ▶ Analyser les risques.
- 2 ▶ Déterminer les points critiques (CCP).
- 3 ▶ Définir les limites critiques.
- 4 ▶ Établir un système de surveillance des CCP.
- 5 ▶ Établir des actions correctives à appliquer quand la surveillance indique une déviation par rapport à la limite critique définie.
- 6 ▶ Établir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système HACCP.
- 7 ▶ Établir un système documentaire pour récapituler toutes les procédures et les relevés.

SODEL vous accompagne dans votre démarche HACCP avec la mise à disposition :

- ▶ D'un pack regroupant l'ensemble des protocoles pour chaque zone, personnalisable avec votre logo ou celui de vos clients.





Gamme Restauration

Liquide plonge manuelle	20 21
Pré-lavage / Lavage vaisselle	22 23
Lavage vaisselle automatique / Liquide	23
Lavage vaisselle automatique / Pastilles / Lave-verres	24
Rinçage vaisselle automatique	24 25
Détartrage matériels & surfaces	26
Détartrage matériels & surfaces / Sel régénérant	27
Désinfection et entretien des zones alimentaires	28 31
Entretien des zones alimentaires	31 33
Entretien des surfaces inox	34
Déboucheur canalisations	34

Phrases réglementaires

* Parfum de synthèse.

** Parfum de synthèse sans substances CMR classées selon la réglementation européenne en vigueur (en date de mars 2023) et le cahier des charges strict des parfums exeol.

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

(2) Type de produits 2 : Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux.

(3) Type de produits 4 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Fiches de Données de Sécurité (FDS) disponibles sur www.exeol.fr

exeo|sept plonge

Détergent désinfectant plonge manuelle

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection de la vaisselle en bain de trempage. Usage sur la vaisselle, verreries, ustensiles et batteries de cuisine. Viscosité adaptée pour un usage avec une centrale de dosage.

- **Un produit à dose d'emploi unique validée selon deux conditions d'usage : 1% 5 min. 20°C et 3 min. 35°C.**
- **Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.**
- **Rinçage facile, ne laisse pas de trace.**
- **Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.**
- **Parfum** sans substances CMR.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXP0003 (Citron)	1L	6
EXP0004 (Citron)	5L	2
EXP0005 (Citron)	20L	1

Phrases réglementaires : (1) (3)



CERTIBIOCIDE



Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION	T°C	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
	EN 13697	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
Levuricide	EN 1650	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
	EN 13697	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
Virus de la Vaccine	EN 14476	1%	20°C	5 min.
	EN 16777			

LPM 600



Liquide Plonge Manuelle Ecolabel

► Nettoyant dégraissant Écolabel destiné au lavage à la main de la vaisselle et autres ustensiles de cuisine.

- **Formule performante et économique : 5 mL / 5 L d'eau pour une vaisselle sale.**
- **Formulé sans parfum et sans colorant.**
- **Dosage recommandé pour 5 L d'eau :** Vaisselle peu sale : 2,5 mL (soit ½ cuillère à café) ; Vaisselle sale : 5 mL (soit 1 cuillère à café).

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0243	1 L rechargeable	6
EXE0244	5 Kg	2

LPM+ anti-odeurs



Liquide Plonge Manuelle anti-odeurs Menthe Glacée

► Pour les lavages difficiles et l'élimination des odeurs tenaces sur la vaisselle, verreries, batteries et ustensiles de cuisine.

- **Formule concentrée en actifs solubilisants et dégraissants.**
- **Réduit instantanément les mauvaises odeurs de fritures, gras, gratins, poissons, crustacés, fromages.**
- **Synergie d'un tensioactif sélectionné pour ses propriétés mouillantes et solubilisantes ; et d'un savon potentialisant l'action dégraissante.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau :** Vaisselle peu sale : 1,5 mL (0,15 %) ; Vaisselle sale : 2,5 mL (0,25%)

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0321 (Menthe glacée)	5Kg	2

LPM+



Liquide Plonge Manuelle Super actif

► Nettoyant dégraissant super concentré destiné au lavage à la main des plats, vaisselles, couverts, ustensiles, batteries de cuisine.

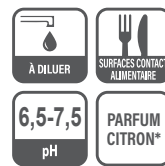
• **Formule concentrée en actifs solubilisants et dégraissants.**

• **Haut pouvoir mouillant et moussant.**

• **Dosage recommandé par litre d'eau :** Vaisselle peu sale : 1,5 mL (0,15 %) ; Vaisselle sale : 2,5 mL (0,25%).

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0041 (Citron)	5Kg	2
EXE0042 (Citron)	20Kg	1

LPM



Liquide Plonge Manuelle

► Nettoyant dégraissant concentré destiné au lavage à la main des plats, vaisselles, couverts, ustensiles, batteries de cuisine...

• **Formule concentrée en actifs solubilisants et dégraissants.**

• **Pouvoir mouillant et moussant.**

• **Dosage recommandé par litre d'eau :** Vaisselle peu sale : 2 mL (0,2 %) ; Vaisselle sale : 3,5 mL (0,35 %).

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0038 (Citron)	5Kg	2
EXE0039 (Citron)	20Kg	1

Liquide Plonge Manuelle X1



► Pour le lavage à la main de la vaisselle, verreries, couverts, batteries de cuisine en collectivités, cuisines collectives ou industrielles, CHR, maison de retraite... Peut-être aussi utilisé pour l'entretien des sols type carrelages, plans de travail, murs lavables et surfaces stratifiées.

• **Pouvoir mouillant et moussant.**

• **Dosage recommandé par litre d'eau :** Vaisselle peu sale : 2 mL (0,2 %) ; Vaisselle sale : 4 mL (0,4 %).

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0488 (Citron)	1L	6
EXE0122 (Citron)	5Kg	2

Liquide Vaisselle GAO



► Pour le lavage manuel et le dégraissage de la vaisselle, verreries, batteries et ustensiles de cuisine en collectivités, CHR, industries, cuisines collectives et industrielles.

• **Dégraisse la vaisselle par la dissolution des salissures grasses dans le bain de lavage.**

• **Dosage recommandé par litre d'eau :** Vaisselle peu sale : 3 mL (0,3 %) ; Vaisselle sale : 5 mL (0,5 %).

Référence	Désignation	Quantité/carton
GAO0052 (Citron)	5L	3

TL



Trempage Liquide

► Pour la préparation du passage en machine des vaisselles différées et des matériaux sales et très sales.

- **Prépare et optimise le lavage en machine.**
- **Combinaison de minéraux et de puissants séquestrants dispersants : décolle et met en suspension les graisses cuites pour optimiser la phase de lavage.**
- **Compatible avec tous types de matériaux, sauf aluminium, argenterie et porcelaine décorée.**
- **Haut pouvoir dispersant et solubilisant.**
- **Sans EDTA.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau : 2,5 mL à 10 mL (soit 0,25 % à 1 %).**

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0311	5 L	2

LLV200



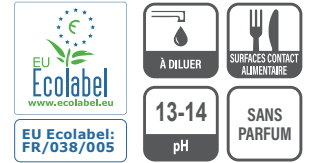
Liquide Lavage Vaisselle Écolabel Eau Douce à Eau Dure

► Pour le lavage automatique de la vaisselle, couverts et verreries en eau douce à eau dure.

- **Dégraisse et élimine les salissures.**
- **Compatible avec tous types de machines professionnelles et industrielles : monozone, tunnel de lavage.**
- **Sans EDTA, sans phosphate, sans chlore.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau (55°C à 60°C) :** Eau douce (TH 0°F à <15°F) : 1 g/L (0,1 %) peu sale à 1,5 g/L (0,15 %) sale ; eau moyennement dure (TH 15°F à 25°F) : 1,5 g/L (0,15 %) peu sale à 2 g/L (0,2 %) sale ; eau dure (TH >25°F) : 2 g/L (0,2 %) peu sale à 2,5 g/L (0,25 %) sale.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0301	5 L	2
EXE0354	10 L	1
EXE0302	20 L	1

LLV100



Liquide Lavage Vaisselle Écolabel Eau Douce

► Pour le lavage automatique de la vaisselle, couverts et verreries en eau douce.

- **Dégraisse et élimine les salissures.**
- **Compatible avec tous types de machines professionnelles et industrielles : monozone, tunnel de lavage.**
- **Sans EDTA, sans phosphate, sans chlore.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau (55°C à 60°C) :** 1 g/L (0,1%) à 2 g/L (0,2%). (TH de 0°F à 13°F). Eau douce : TH 6°F à 13°F : 2 g/L. Eau très douce : TH 0°F à 5°F : 1 g/L.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0299	5 L	2
EXE0300	20 L	1

LLV300



Liquide Lavage Vaisselle Écolabel Eau Dure à Très Dure

► Pour le lavage automatique de la vaisselle, couverts et verreries en eau dure à très dure.

- **Dégraisse et élimine les salissures.**
- **Compatible avec tous types de machines professionnelles et industrielles : monozone, tunnel de lavage.**
- **Sans EDTA, sans phosphate, sans chlore.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau (55°C à 60°C) :** Eau dure (TH > 25°F) : 1 g/L (0,1%) ; Eau très dure (TH > 30°F) : 2 g/L (0,2%).

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0303	5 L	2
EXE0304	20 L	1

LLVI5OC



Liquide Lavage Vaisselle Chloré Eau Douce

► Pour le lavage automatique de la vaisselle en collectivités, CHR, cuisines collectives ou industrielles en eau douce.

- **Efficace en eau douce TH ≤ 15°f.**
- **Formule chlorée : effet blanchissant, élimine le voile terne sur la vaisselle.**
- **Evite le blanchissement des verres.**
- **Dégraisse et élimine les taches organiques : thé, café, amidon, grâce à sa combinaison de minéraux et d'agents dispersants.**
- **Synergie de minéraux assurant une bonne dispersion en solubilisant les souillures.**
- **Compatible avec tous types de machines et tous types de matériaux (sauf aluminium et argenterie).**
- **Dosage recommandé par litre d'eau (55°C à 60°C) :** Diluer 1 g/L (0,1 %) à 3 g/L (0,3 %). Avec le système de dosage intégré ou en centrale de dilution.

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0317	20 L	1

Liquide Lavage Toutes Eaux GAO



► Pour le lavage de la vaisselle en machine.

- **Efficacité toutes eaux : 0°f < TH > 25°f.**
- **Préconisé pour le lavage en toutes eaux de la vaisselle : porcelaines, verres, inox, en tous types de machines industrielles (convoyeur ou monozone).**
- **Dosage recommandé (55°C à 60°C) :** Eau douce (0°f à ≤ 12°f) : de 1 g/L (0,1%) à 2 g/L (0,2%) ; Eau moyennement dure (> 12°f à ≤ 25°f) : de 2 g/L (0,2%) à 4 g/L (0,4%) ; Eau dure (> 25°f) : de 4 g/L (0,4%) à 5 g/L (0,5%).

Référence	Désignation	Quantité/carton
GAO0053	5 L	3
GAO0054	20 L	1

Liquide Lavage Toutes Eaux X1



► Pour le lavage de la vaisselle en machine.

- **Efficacité toutes eaux : 0°f < TH > 25°f**
- **Préconisé pour le lavage en toutes eaux de la vaisselle : porcelaines, verres, inox, en tous types de machines industrielles (convoyeur ou monozone).**
- **Dosage recommandé (55°C à 60°C) :** Eau douce (0°f à ≤ 12°f) : de 1 g/L (0,1%) à 2 g/L (0,2%). Eau moyennement dure (> 12°f à ≤ 25°f) : de 2 g/L (0,2%) à 4 g/L (0,4%). Eau dure (> 25°f) : de 4 g/L (0,4%) à 5 g/L (0,5%).

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0312	5 L	3
EXE0313	20 L	1

LLFV+



Liquide de Lavage Fours Vapeur

► Liquide de lavage spécialement formulé pour les fours à vapeur en CHR, collectivités, cuisines collectives et industrielles....

- **Combinaison de différents agents alcalins et agents de surface anioniques qui permet de nettoyer efficacement les fours à vapeur.**
- **Spécialement conçu pour une utilisation avec les systèmes intégrés de nettoyage automatique des fours, cuiseurs vapeur ou les robots de nettoyage.**
- **Convient à une utilisation quotidienne en éliminant toutes les salissures.**
- **Efficace sur les souillures incrustées et durcies.**
- **Sans phosphate et EDTA.**
- **Produit pur / dosage en automatique.**
- **S'utilise couplé avec le LRFV+ en phase de lavage.**

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0297	5 L	2

PV200

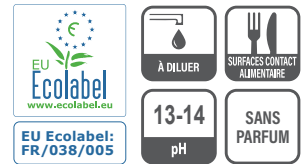


Pastille Vaisselle Eau Dure

- Pour les lave-verres et lave-vaisselles. S'utilise en eau dure, et évite l'installation d'un doseur de produit de lavage.
- **Pastille de lavage de la vaisselle à dissolution programmée destinée au lavage de la vaisselle en machine professionnelle.**
- **Compatible avec tous types de lave-vaisselles (à capot, bar mono-zone).**
- **Recommandée pour toutes les qualités d'eau.**
- **Contient un agent chloré destiné à éliminer facilement les souillures et taches organiques (café, vin, thé, tanin, amidon).**
- **Dosage recommandé : 1 pastille de 25 gr pour 15 litres d'eau.**

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0443	Seau de 5 Kg avec 200 pastilles	1

LV



Lave-Verres toutes eaux Ecolabel

- Pour le lavage automatique de la verrerie en lave-verres et/ou lave-vaisselle à ouverture centrale en eau douce à dure.
- **Détergent alcalin pour le lavage des verres et des tasses en machine professionnelle.**
- **Sans EDTA, sans phosphate, sans chlore.**
- **Combinaison de sels minéraux, agents séquestrants et dispersants : dégraisse, élimine les salissures.**
- **Compatible avec tous types de machines professionnelles.**
- **Dosage recommandé (55°C à 60°C) :** Eau douce (TH 0°f à < 15°f) : 1,5 g/L (15 mL) ; eau moyennement dure (TH 15°f à 25°f) : 2 g/L (20 mL) ; eau dure (>25°f) : 2,5 g/L (25 mL).

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0305	1 L doseur	6
EXE0306	5 L	2

RINÇAGE VAISSELLE AUTOMATIQUE

LRFV+



Liquide de Rinçage Fours Vapeurs

- Combinaison d'acides et d'agents de surface anioniques pour assurer le rinçage des fours à vapeur.
- **Formule concentrée.**
- **Sans phosphate et EDTA.**
- **Spécialement conçu pour le rinçage des fours à vapeur, cuiseurs vapeur et robots de nettoyage.**
- **Neutralise les alcalins de la phase de lavage et supprime les dépôts de calcaire de la cuisson.**
- **S'utilise couplé avec le LLFV+ en phase de lavage.**
- **Dosage en automatique.**

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0298	5 L	2



LRV100



Liquide Rinçage Vaisselle Ecolabel Eau Douce

► Pour le rinçage automatique de la vaisselle en milieu professionnel (tunnel et monozone) en eau douce.

- **Accélérateur de séchage.**
- **Spécialement formulé pour être efficace en eau douce.**
- **Compatible avec tous types de machines professionnelles.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau (80°C à 90°C) :** Eau douce : (TH 0°F à < 15°F) 0,1g/L à 0,3 g/L. TH 0°F à 6°F : 0,1g/L. TH 7°F à 10°F : 0,2g/L. TH 11°F à < 15°F : 0,39g/L.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0307	5 L	2
EXE0308	20 L	1

LRV200



Liquide Rinçage Vaisselle Ecolabel Eau Douce à Eau Dure

► Pour le rinçage automatique de la vaisselle en collectivités, CHR, cuisines collectives et industrielles en eau douce à dure.

- **Accélérateur de séchage.**
- **Spécialement formulé pour être efficace en eau douce à dure.**
- **Compatible avec tous types de machines professionnelles.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau (82°C à 85°C) :** Eau douce (TH <10°F) : 0,1 g/L. Eau douce (TH 10°F à 15°F) : 0,2 g/L. Eau moyenne dure (TH > 15°F) : 0,3 g/L.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0309	5 L	2
EXE0310	20 L	1

Liquide Rinçage Toutes Eaux X1



► Pour le rinçage automatique de la vaisselle, verreries, couverts, batteries de cuisine en eau douce à dure.

- **Casse le film d'eau formé sur la vaisselle lors de la phase de lavage.**
- **Réduit le temps de séchage.**
- **Sans EDTA et sans phosphate.**
- **Dosage recommandé (80°C à 85°C) :** Pour un TH compris entre 0°F à 15°F : diluer de 0,3 g/L à 0,4 g/L ; pour un TH >15°F et jusqu'à 25°F : diluer de 0,4 g/L à 0,5 g/L ; pour un TH >25°F : diluer de 0,5 g/L à 0,8 g/L.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0417	5 L	2

Liquide Rinçage Toutes Eaux GAO



► Pour le rinçage de la vaisselle et de la verrerie en machine automatique.

- **Dosage recommandé (80°C à 85°C) :** Pour un TH compris entre 0°F à < 15°F : diluer de 0,3 g/L à 0,4 g/L ; pour un TH 15°F ≤ TH ≤ 25°F : diluer de 0,4 g/L à 0,5 g/L ; pour un TH > 25°F : diluer de 0,5 g/L à 0,8 g/L.

Référence	Désignation	Quantité/carton
GAO0055	5 L	3

DPC600

Détartrant Puissant Concentré Éco-optimisé

► Pour un entretien préventif et curatif des petits matériels (cafetières, bouilloires, lave-vaisselle cycle court et cycle long, lave verres...) / les surfaces dans les cuisines : inox, zinc, émail, chrome, éviers.../ surfaces sanitaires : baignoires, porcelaines, faïences, robinetteries, lavabos, éviers, wc... Entretien préventif du matériel professionnel (monozone, tunnel de lavage, lave linge pro...). Acide méthanesulfonique.

• **Sans acide phosphorique, nitrique, sulfurique, chlorhydrique.**

• **Dosage recommandé :** Surfaces inox, porcelaine, faïence, robinetteries, carrelage : 60mL dans 1 L d'eau (6%) ; cafetières électriques, bouilloires : 75 mL (15 %) dans 500 mL d'eau du réservoir ; lave vaisselle : remplir le bac détergent du lave-vaisselle.



Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0295	5 L	2



DM



Détartrant Machine

► Pour le détartrage et l'entretien des lave-vaisselles, lave-verres et ustensiles... et sur les sols et surfaces.

• **Formule concentrée à base d'acide phosphorique non soumise à la réglementation sur les précurseurs d'explosifs.**

• **Élimine efficacement les dépôts calcaires.**

• **Élimine les laitances de ciment et redonne un état neuf aux carrelages.**

• **Ne pas utiliser sur les surfaces en marbres, pierres, aluminium, laiton, cuivre, argent...**

• **Dosage recommandé (55 à 60 °C) par litre d'eau :** détartrage « curatif » lave-vaisselle : en fonction du degré d'entartrage, diluer de 15 à 50% durant le cycle de lavage ; détartrage « préventif » lave-vaisselle : diluer de 10 à 15% durant le cycle de lavage ; hors cycle de lavage : pulvériser le produit pur sur les zones à détartrer : sols et surfaces : 3 à 20% ; élimination laitance et voile de ciment : 15 à 50% en fonction du degré de salissures.

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0469	6 Kg	2



Détartrant Machine GAO



► Pour le détartrage préventif et curatif des machines professionnelles. S'utilise aussi pour supprimer la laitance et le voile de ciment sur les sols et surfaces.

▪ **Formule à diluer à base d'acide phosphorique, non soumise à la réglementation sur les précurseurs d'explosifs.**

▪ **Pouvoir détartrant.**

▪ **Ne pas utiliser le produit sur les surfaces en marbre ou pierres.**

▪ **Dosage recommandé (55°C et 60°C) :** pour le détartrage des machines : curatif : en cycle de lavage 20 à 70% soit 200 à 700 mL/L ; préventif : en cycle de lavage 15 à 20% soit 150 à 200 mL/L ; hors cycle de lavage : pulvériser le produit pur sur les parois à traiter. Laisser agir 15 min et rincer ; Sols et surfaces : 5 à 25% soit 50ml à 250ml/L.

Référence	Désignation	Quantité/carton
GAO0069	5 L	3

SR



Sel Régénérant

► Pour adoucir l'eau et éviter les traces de calcaire sur la vaisselle et la verrerie.

▪ **Protection longue durée contre le calcaire.**

▪ **Évite les traces blanches et voiles ternes.**

▪ **Assure la performance des produits de lavage EXEOL.**

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0482	Seau de 10 Kg	1



DDA400 PAE

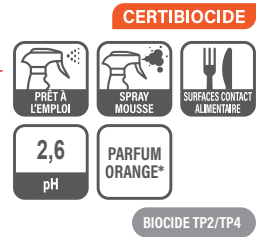
Dégraissant Désinfectant Contact Alimentaire certifié par Ecocert

► Pour toutes les surfaces lavables à l'eau : carrelages, murs, gros matériels, plans de travail, tables, véhicules de transport, chambres froides.

- **Propriétés dégraissantes grâce aux agents tensio-actifs.**
- **L'acide confère au produit des propriétés détartrantes.**
- **Compatible avec tous les équipements et surfaces résistants aux acides faibles, tel que l'inox.**
- **Produit légèrement parfumé à l'orange.**
- **Sans ammonium quaternaire, sans phosphonate, sans EDTA, sans chlore.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0423 (Orange)	750 mL	6

Autorisation de vente aux professionnels sur le marché Français et hors E.E.E (états membres UE + Liechtenstein, Norvège, Islande). Phrases réglementaires : (1) (2) (3)
Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>



Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, prêt à l'emploi, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	15 min.
	EN 13697	
Levuricide	EN 1650	15 min.
	EN 13697	
Virucide	EN 14476	60 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476	15 min.

DDA400

Dégraissant Désinfectant Contact Alimentaire certifié par Ecocert

► Dégraissant désinfectant moussant à base d'acide lactique destiné au nettoyage des sols et surfaces en milieu alimentaire.

- **Propriétés dégraissantes grâce aux agents tensio-actifs.**
- **L'acide lactique confère au produit des propriétés détartrantes. Efficace quelle que soit la dureté de l'eau.**
- **Compatible avec tous les équipements et surfaces résistants aux acides faibles, tel que l'inox.**
- **Sans ammonium quaternaire, sans phosphonate, sans EDTA, sans chlore.**
- **Dosage recommandé pour 5 L d'eau : 3% (300ml) à 6% (600ml).**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0424	5 L	2

Autorisation de vente aux professionnels sur le marché Français et hors E.E.E (états membres UE + Liechtenstein, Norvège, Islande). Phrases réglementaires : (1) (2) (3)
Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>
Phrase réglementaire : (1)



Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION	T°C	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	2%	20°C	15 min.
	EN 13697	3%	20°C	
		2%	40°C	
Levuricide	EN 1650	2%	20°C	30 min.
	EN 13697	6%	20°C	15 min.
		2%	40°C	15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476	0,5%	20°C	15 min.



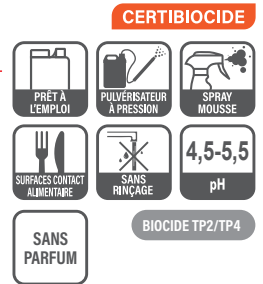
Désinfectant sans rinçage certifié par Ecocert

► Pour la désinfection sans rinçage des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.
Usage par essuyage des surfaces, plans de travail, équipements.

- **Actif dès 2 min. (bactéricide, levuricide et virucide contre les virus enveloppés).**
- **En 15 min. : fongicide.**
- **Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.**
- **Sans rinçage.**
- **Sans parfum.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXP0011	750 mL rechargeable	6
EXP0012	5L	2

Phrases réglementaires : (1) (2) (3)
Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT
« Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>



Propriétés microbiologiques

Conditions de propreté, prêt à l'emploi, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697 EN 16615	2 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697 EN 16615	2 min.
Fongicide	EN 1650 EN 13697	15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	2 min.
Actif sur Norovirus et Adénovirus	EN 14476 EN 16777	5 min.

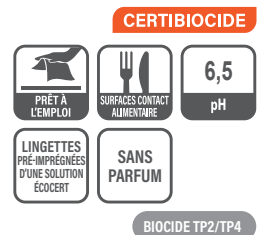
DRF Lingettes

Désinfectant Sans Rinçage

► Pour la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires en milieu professionnel.

- **Respect des surfaces : inox, plastiques, peintures, résines.**
- **Séchage rapide et sans traces.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0471	200 lingettes (195x200mm)	6



Propriétés microbiologiques

Conditions de propreté, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	30 sec.
	EN 13697 EN 16615	5 min.
Actif sur Salmonella typhimurium & Listeria monocytogenes	EN 1276	30 sec.
	EN 13697	5 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697 EN 16615	5 min.
Fongicide	EN 1650 EN 13697	5 min.
Virucide sur le SARS-Cov2	EN 14476	1 min.

Phrases réglementaires : (1) (2) (3)



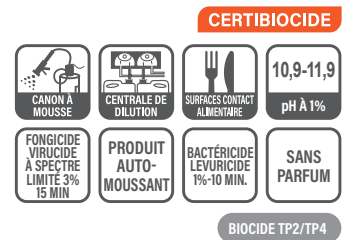
exeol food AM

Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

- Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires. Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.
- **En 10 min. à 1% : bactéricide (dont *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni* et *Listeria monocytogenes*), levuricide et virucide contre les virus enveloppés.**
- **En 15 min. à 3% : fongicide et virucide à spectre limité.**
- **Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.**
- **Produit automoussant pour une utilisation en centrale de dilution ou canon à mousse.**
- **Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXP0006	5 L	2

Phrases réglementaires : (1) (2) (3)



Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	1%- 5 min.
	EN 13697	1%-10 min.
Levuricide	EN 1650	1%-5 min.
	EN 13697	
Fongicide	EN 1650	3%-10 min.
	EN 13697	3%-15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	1%-5 min.
Virucide à spectre limité	EN 14476 EN 16777	3%-15 min.

exeol food RTU

Détergent dégraissant désinfectant alcalin prêt à l'emploi

- Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection de toutes les surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires. Usage par essuyage des surfaces, plans de travail, équipements.
- **En 5 min. : bactéricide (dont *Salmonella typhimurium* et *Listeria monocytogenes*) et levuricide.**
- **En 15 min. : fongicide.**
- **Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.**
- **Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.**
- **Spray moussant pour un meilleur confort d'utilisation.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXP0074	750 mL rechargeable	6
EXP0009	5L	2

Phrases réglementaires : (1) (2) (3)



Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, prêt à l'emploi, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	5 min.
	EN 13697	
	EN 16615	
	EN 13697	
Levuricide	EN 1650	5 min.
	EN 13697	
	EN 16615	
	EN 13697	
Fongicide	EN 1650 EN 13697	15 min.

exeol food 390

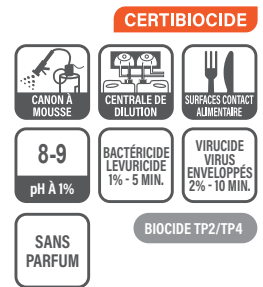
Détergent dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires. Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.

- En 5 min. à 1% : bactéricide et levuricide.
- En 10 min. à 2% : virucide contre les virus enveloppés.
- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.
- Produit moussant pour une utilisation en centrale de dilution ou canon à mousse.
- Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXP0054	5 L	2

Phrases réglementaires : (1) (2) (3)



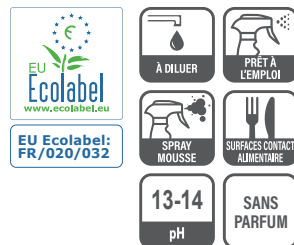
Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	1%- 5 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697	1%- 5 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	2%-10 min.

ENTRETIEN DES ZONES ALIMENTAIRES

DMS+600



Dégraissant Multi-Surfaces de cuisine Ecolabel

► Pour l'élimination des graisses sur tous types de surfaces lavables (fours, hottes, pianos, grills, plaques de cuisson, inserts), en pulvérisation du produit pur. Sols, murs, plans de travail.

- Dégraissant efficace sur les graisses cuites et carbonisées.
- Tensioactif d'origine végétale.
- Formule sans EDTA, sans phosphate, sans phosphonate.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium, les alliages légers et les surfaces sensibles aux alcalins.
- Dosage recommandé : S'utilise pur en pulvérisation ou dilué : 0,5 % (surfaces sales) soit 25 mL et 1 % (surfaces très sales) soit 50 mL dans 5L d'eau tiède.
- Centrale de dilution : de 0,5 % à 1 %.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0318	750 mL rechargeable	6
EXE0319	5 L avec bouchon doseur	2

DMS



Dégraissant Multi-Surfaces

► Puissant dégraissant, élimine les graisses sur tous types de surfaces lavables : sols, murs, plans de travail, matériels...

- Excellente mouillabilité.
- Actif sur toutes les graisses, même figées.
- Sans phosphate.

Dosage recommandé par litre d'eau : En pulvérisation : prêt à l'emploi ; par balayage humide : entre 1 % (10mL) et 10 % (100mL) ; système de centrale de nettoyage : de 1 % (10 mL) à 10 % (100 mL).

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0132 (Citron)	5 Kg	2

NDP600



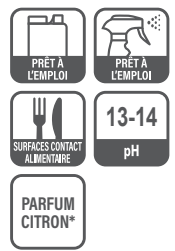
Nettoyant Dégraissant Puissant Ecolabel

► Pour toutes surfaces lavables en collectivités, CHR, hôpitaux et milieux médicaux... Le produit n'est pas destiné à un nettoyage industriel.

- **Dégraissant Ecolabel.**
- **Efficace sur les graisses et salissures les plus tenaces.**
- **Formulé pour dissoudre les salissures et solubiliser les graisses.**
- **S'utilise sur toutes surfaces lavables : stratifiés, carrelages, bureaux, cuisines, inox, jantes, surfaces peintes (peintures résistant à l'eau), ateliers, outils de découpe.**
- **Redonne un brillant éclatant et désincruste en profondeur les surfaces.**
- **Alcool d'origine végétale.**
- **Sans phosphate, sans phosphonate, sans EDTA, sans NTA.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0427	750 mL rechargeable	6
EXE0428	5 L	2

GNF



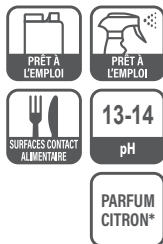
Gel Nettoyant Fours

► Pour le nettoyage et le dégraissage régulier des fours, hottes, pianos, etc...

- **Puissant dégraissant.**
- **Formule gel pour une meilleure adhérence aux parois : facilite le mouillage et le décollage des graisses carbonisées.**
- **Ne pas utiliser sur l'aluminium.**
- **Prêt à l'emploi à pulvériser sur des surfaces tièdes (50 à 70°C).**

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0138 (Citron)	5 Kg	2 avec 1 pistolet

LNF



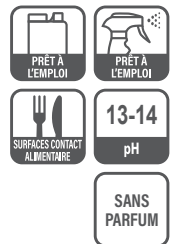
Liquide Nettoyant Fours

► Pour le nettoyage et le dégraissage régulier des fours, hottes, pianos, etc...

- **Puissant dégraissant.**
- **Facilite le mouillage et le décollage des graisses carbonisées.**
- **Ne pas utiliser sur l'aluminium.**
- **Prêt à l'emploi à pulvériser sur des surfaces tièdes (50 à 70°C).**

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0223 (Citron)	5 Kg	2 avec 1 pistolet

Décapant Fours GAO



► Pour éliminer les graisses cuites et carbonisées.

- **Ne pas utiliser sur l'aluminium.**
- **Prêt à l'emploi à pulvériser pur sur des surfaces tièdes (50° et 70°C maximum).**

Référence	Désignation	Qté/carton
GAO0057	5 L	3

DFH



Dégraissant Liquide Friteuses et Hottes

► Pour le nettoyage et le dégraissage des friteuses, fours, hottes, pianos, etc...

- **Élimine les graisses chaudes, cuites ou carbonisées.**
- **N'attaque pas la fonte, l'inox, l'acier et l'émail.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau :** friteuses, sauteuses : à raison de 30 mL (3 %) à 70 mL (7 %) par litre d'eau; pianos, plaques, planchas, hottes : pulvériser pur uniformément sur les surfaces à traiter, tiède (50 à 70°C max).

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0131	5 Kg	2 avec 1 pistolet

DGC



Dégraissant Graisses Cuites

► Décapant spécialement conçu pour retirer les graisses cuites ou carbonisées pour grills, fours, hottes, pianos, etc...

- **Spécial graisses cuites ou carbonisées.**
- **Compatible inox.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau :** 10 % (soit 100 mL) en trempage ou en pulvérisation.

Référence	Désignation	Qté/carton
EXE0073	6 Kg	2 avec 1 pistolet

Dégraissant Cuisine GAO



► Pour le nettoyage et le dégraissage des éléments de cuisine et des sols.

- **Actif sur toutes les graisses, même figées.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau :** S'utilise pur en pulvérisation ou dilué de 2 à 5 % dans l'eau.

Référence	Désignation	Qté/carton
GAO0058 (Menthe)	5 L	3



NI600



Nettoyant Inox Écolabel

► Nettoie, dégraisse et fait briller les surfaces inox.

- **Élimine les salissures grasses.**
- **Redonne à l'inox son éclat d'origine.**
- **Élimine le tartre.**
- **Formulé avec des matières premières d'origine végétale.**
- **Sans EDTA, sans NTA, sans phosphate, sans phosphonate.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0429	750 mL	6

NI



Nettoyant Inox

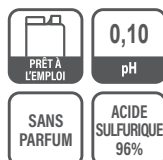
► Nettoie, dégraisse et fait briller les surfaces en inox.

- **Redonne à l'inox son éclat d'origine.**
- **Élimine le voile de calcaire.**
- **Sans colorant.**
- **Formulé avec des matières premières d'origine végétale.**

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0220	750 mL	6

DÉBOUCHEUR CANALISATIONS

Déboucheur acide pro X1



► Liquide spécialement étudié pour libérer les écoulements des dépôts organiques et inertes.

- **Transforme en liquide les résidus gras, les cheveux, les serviettes hygiéniques, le papier, les substances calcaires, les mégots de cigarette et dissout donc les bouchons d'obstructions.**
- **Peut être utilisé pour tous types de canalisation, sauf celles en aluminium ou en métal zingué.**
- **N'attaque pas les tuyauteries et les fosses septiques.**
- **Dosage recommandé :** verser 200 mL (soit 368 gr) de produit dans le conduit d'évacuation. Cas difficile, renouveler 1 à 2 fois l'opération.

Référence	Désignation	Quantité/carton
EXE0240	1 L avec bouchon de sécurité	4

(Ce produit est un précurseur de drogues et d'explosifs)





Partout où l'**HYGIÈNE** est un
enjeu de **SANTÉ PUBLIQUE**

SOLUTIONS D'HYGIÈNE, DE DÉSINFECTION ET DE SURODORANCE



Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35



Ce catalogue est imprimé sur un papier
certifié FSC, fabriqué à partir de fibres de
bois provenant de sources responsables,
qui garantissent une régénération des forêts.



www.exeol.fr



TRIEZ MOI !

À RECYCLER avec le carton et le papier.

Crédits photos Shutterstock® + Fabien Lestrades

CAT-MULTI-MARQUES-FR-01