

REF : 11 015

DÉTERGENT

POUR

INDUSTRIES VITI-VINI

DÉTERGENT ADAPTÉ POUR LE NETTOYAGE DU MATÉRIEL EN ACIER INOXYDABLE UTILISÉ EN INDUSTRIES VINICOLES.

CONTIENT DES ACTIFS CHLORÉS QUI POSSÈDENT UNE ACTION DÉSINFECTANTE.



6 Kgs
35 Kgs

FABRICANT DE LIQUIDES PROFESSIONNELS

64 rue A. Becquerel - 11100 Narbonne

04 68 45 54 98

www.maintenancever.fr

UTILISATIONS

Permet le nettoyage des pressoirs, citernes, cuves, chaînes d'embouteillage, circuits.
Convient également pour le nettoyage du matériel dans les industries alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Par circulation aspersion 1 à 3 % de LC 20 pendant 15 à 20 minutes à 70°C maximum

Avec nettoyeur HP 0,5 à 2 % de LC 20 à 70°C maximum

Par immersion De 10 % ou pur avec un temps de contact 5 à 10 minutes.

Dans tous les cas faire un rinçage énergique avec de l'eau.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques :

Couleur	Jaune
Densité	1,22
pH	12,5 – 13,5
Parfum	Chloré

Législation

Conforme à la législation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. (Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n° 73-138). La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.