

DEPTACID SUPER

INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

DETERGENT ACIDE

POUR LE NETTOYAGE DE MULTIMOULES EN FROMAGERIE

PRESENTATION

- . Liquide limpide, Incolore
- . pH pur : Non disponible
- . pH à 10 g/l : 1,8±0,2
- . Masse volumique à 20° C : 1,405±0,01 g/cm³
- . Point de gel : -25 °C

PROPRIETES

- . Détergent
- . Désincrustant
- . Antimousse
- . Mouillant

APPLICATION

- . Nettoyage de moules à fromage en polypropylène, lorsqu'une fonction anticollage est requise
- . Détartrage de tous les circuits inox et/ou plastiques

Mode d'emploi :

Concentration : 0.5 - 1 %

Température : > 40 °C

Temps de contact : Selon la laveuse

Séquence standard d'utilisation :

Ne pas mélanger avec un produit alcalin ou alcalin chloré

Rinçage à l'eau froide

Passage d'une solution de DEPTACID SUPER

Rinçage final à l'eau potable

CONTRÔLE DE LA SOLUTION

. Prise d'échantillon : 20 ml

. Indicateur : Phénolphtaléine 0,9 % (m/v) ou ortho-crésolphtaléine 0,9% (m/v)

. Réactif(s): NaOH N/2

. Facteur de titrage : $f = 0,21$

*Concentration en % = chute de burette * f*

*Concentration en g/l = chute de burette * f * 10*

CONDITIONNEMENT

Jerrican 22l Rouge 31kg

Fût 220l Bleu foncé 280kg

GRV 1000l Couleur naturelle 1400kg

SECURITE

Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur INTERNET : <http://www.kersia-group.com>

LEGISLATION

Ce produit est conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 concernant les produits utilisés pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.