

DETARTRANT POUR MATERIEL ALIMENTAIRE LIQUIDE

1. Destination

1202L est un détartrant tamponné pour matériaux sensibles. 1202L est destiné à être utilisé dans les endroits où il y a différents matériaux : acier, cuivre, PVC.

1202L trouve son utilisation : -dans les circuits de refroidissement- dans les circuits de chauffage

1202L est également très apprécié pour le détartrage des fours, lave vaisselle, ... matériel utilisé en milieu alimentaire.

2. Propriétés

1202 L est sans action sur le fer, l'aluminium, le cuivre, le bronze, l'inox, le métal chromé. A froid, il n'a pratiquement aucune action sur des pièces étamées et galvanisées. 1202L est conforme à l'arrêté ministériel du 25 Septembre 1985 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires.

3. Mode d'emploi

1202L s'utilise pur ou dilué selon l'état d'encrassement. Une température de 40 à 50° C donnera un résultat plus rapide.

Produit réservé aux utilisateurs professionnels

4. Caractéristiques

Aspect : Liquide

Couleur: Incolore

Parfum: Sans

Densité: 1.06 +/- 0.05

PH: 1 +/- 0.7

RESERVE AUX UTILISATEURS PROFESSIONNELS

5. Stockage et étiquetage

Stockage : Stocker à l'abri des rayons solaires et dans un local frais.

Etiquetage : Xi : Irritant