



NETT 352

DETERGENT – DETARTRANT - DESINCRUSTANT POUR LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

CONFORME A L'ARRETE DU 25.09.85

CARACTERISTIQUES :

- Non moussant
- Densité : 1,37
- Miscible dans l'eau en toute proportion
- Liquide incolore
- PH : acide (phosphorique)
- Biodégradable à plus de 90 %

APPLICATIONS :

- Circuits de chauffage, de climatisation et de refroidissement, chauffe-eau, bain marie
- Industries : laitières, eaux minérales, de la viande et dérivés, conserveries, fromageries transformation des fruits, détartrage des canalisations, machine à laver la vaisselle, four, groupe frigorifique, serpentin de machine à café, fer à repasser, auto- cuiseur etc ...

PROPRIETES :

NETT 352 est formulé à partir de tensioactifs, d'acides inhibés et alimentaires, de séquestrants et d'agents de protection des métaux.

Il permet en une seule opération de détartrer, désincruster, désoxyder et passiver.

Le produit est très efficace pour ôter les sels minéraux, les dépôts de tartre et de rouille, en assurant une protection sur les métaux ferreux.

MODE D'EMPLOI :

- Suivant l'entartrage, l'encrassement et la température (30 à 60°C).
- Le temps d'action est de 15 à 20 mn (voir quelques heures).
- CIP : 1,5 à 4 % en complément de la phase alcaline (neutralisation).
- Circuits ou machines : 1 à 5 %.
- Manuel , pulvérisation ou trempage : 5 à 10 %.
- Dans tous les cas d'application , faire suivre le traitement d'un rinçage à l'eau potable.
- Dilue à environ 15 à 20 % dans l'eau pour la neutralisation après nettoyage avec des produits chlorés en milieu alimentaires.

SECURITE :

En cas de projection dans les yeux ou sur la peau, il est indiqué de rincer abondamment les parties atteintes à l'eau froide.