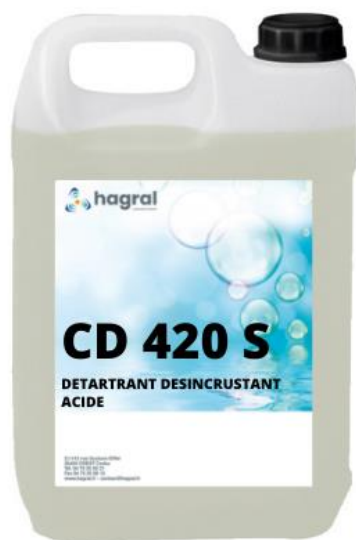




CD 420 S

Détartrant désincrustant désoxydant sanitaire liquide

Applications

- ✓ Matériel de cuisine et buanderie
- ✓ Agroalimentaire : industries vinicoles, viandes et dérivés, conserveries, eaux minérales.
- ✓ Collectivités : Piscines, gymnases (sanitaires, wc, carrelages, sols, bassins...)
- ✓ Circuits de chauffage et climatisation, aérothermes, échangeurs

Mode d'emploi et dosage

- ✓ Produit à diluer

Matériel de cuisine et buanderie : Dilution 5 à 10 % dans l'eau à une température inférieure à 50° C

Temps de contact : 15 à 20 mn suivant entartrage

Nettoyage des bassins : lavage automatique des bassins et urinaux, dilution de 0.5 à 3 mL/L selon la dureté de l'eau

Agroalimentaire et circuits de chauffage et climatisation : Dilution de 1 à 5 % dans l'eau en fonction du matériel de recyclage utilisé, de la température et du degré d'entartrage

Traitement de choc : Dilution 10 à 20 % dans l'eau. Renouveler l'opération si nécessaire

Collectivités : Dilution 5 à 10 % dans l'eau

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Porter des gants et des lunettes
- ✓ Tenir hors de portée des enfants
- ✓ Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
- ✓ N'attaque pas les inox, chromes, alu, joints, ciment...

Données physico-chimiques

- ✓ Liquide incolore
- ✓ pH : 0.5
- ✓ Densité : 1.26
- Parfum menthe
- Biodégradabilité à + de 90%
- Conforme à l'arrêté du 8/09/1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires

Conditionnement*

Flacon 500mL (12x500mL) – Bidon 1L (12x1L) – Jerrican 5L (4x5L)

*Plus de conditionnement sur demande



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr