



# FICHE TECHNIQUE

**20.707K**

## DETARTRANT NON MOUSSANT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : Liquide
- Odeur : Inodore
- Couleur : Incolore
- Réaction acide
- Réglementation Alimentaire

### UTILISATIONS

Le 20.707 a fonction de dissoudre les dépôts de tartres, de détruire les micro-organismes, de nettoyer et de dégraisser l'industrie alimentaire (tanks à lait, chambres froides, etc...).

### REGLEMENTATION

Tous les composants du 20.707 figurent sur la liste positive du Ministère de l'Agriculture pour les produits autorisés au nettoyage et au contact des récipients pouvant contenir des denrées alimentaires.

### MODE D'EMPLOI

Le 20.707 s'utilise dilué dans l'eau chaude de préférence jusqu'à 70°C, à raison de 50 à 100 grammes par litre.  
Les temps de contact varieront en fonction de l'importance des dépôts à éliminer, généralement 10 à 30 minutes.  
Après traitement, rincer abondamment à l'eau claire et potable.  
Neutraliser les rejets à l'aide de carbonate de soude pour obtenir un pH de 7.  
Eviter les projections et le contact avec la peau, le port de gants et de lunettes est recommandé.  
Ne pas mettre en contact avec le galvanisé ou une base forte.  
Stocker en emballage bien fermé.

**Produit réservé à l'industrie.**

**N.B.** : Nos informations sont données de bonne foi.

En cas d'utilisation autre que celles citées précédemment, nous dégageons toute notre responsabilité.