



FICHE TECHNIQUE

20.301

DETARTRANT ANTI-OXYDANT DANS L'ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : Liquide fluide limpide
- Couleur : Incolore
- Inflammabilité : Ininflammable
- Solubilité : Hydrosoluble en toute proportion
- Réaction : Acide
- Densité : ~ 1.060Kg/Litre
- Réglementation qualité alimentaire

UTILISATIONS

Le 20.301 a été élaboré pour répondre à un besoin dans l'industrie alimentaire, le détartrage des installations et circuits d'eau sans attaquer les métaux (aluminium, fer, acier, cuivre, inox, bronze, etc,...) ou les plastiques (polypropylène, polychlorovinyl, polyester, etc...).

Il existe à notre gamme le 20.300 qui est muni d'un traceur colorant permettant de visualiser l'action du produit.

MODE D'EMPLOI

Diluer le 20.301 dans l'eau à raison de 10 % minimum, en tenant compte de l'eau restant dans le circuit.
Puis rincer et éventuellement neutraliser avec un produit alcalin.

PRECAUTION D'EMPLOI

Porter des gants.
En cas de projection ou de contact accidentel avec le 20.301 pur, rincer avec de l'eau courante pour diluer et stopper l'action du produit.

RECOMMANDATIONS

L'action du 20.301 est très accélérée en cas d'utilisation à 50°C.

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.