

INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Accepté pour utilisation dans les usines alimentaires

DESCALER, un produit liquide non-moussant et un détartrant très puissant. Il est formulé tout spécialement pour les travaux de détartrage ou de dérouillage les plus difficiles. **DESCALER** est un produit qui contient des inhibiteurs de corrosion efficaces et stables à toutes les températures d'utilisation.

CARACTÉRISTIQUES et AVANTAGES

- Acide très puissant
- Contient des inhibiteurs de corrosion
- Ne mousse pas
- Contient des agents mouillants qui permettent au produit de pénétrer rapidement les dépôts
- Action très efficace et très rapide
- Inhibé pour protéger les métaux suivants de la corrosion: acier, acier inoxydable, cuivre, laiton et bien d'autres
- Les inhibiteurs ne précipitent pas sous toutes les températures

MODE D'EMPLOI



Équipements à traiter	Intérieur de tuyauterie et de réservoirs échangeurs de chaleur ou pasteurisateurs. Petites et grosses pièces
Dépôts à nettoyer	Tartre d'origine minérale, rouille et autres oxydes métalliques.
Techniques	Par circulation (C.I.P.), gicleur, immersion, arrossage.
Concentration	Entre 1 % et 25 % (10 à 250 ml/l)
Température	Entre 15°C et 40°C (59°F à 104°F).
Temps d'opération/ temps de contact	10 à 30 minutes.
Action mécanique	Le frottement du liquide qui recircule, à une vitesse de 1,5 à 3,0 m/sec. suffit généralement à effectuer le travail souhaité. Une action mécanique aide toujours.
Rinçage	Rincer très soigneusement toutes les pièces avec de l'eau claire ou légèrement alcaline. Vérifier que le pH soit près de 6 après le rinçage. Rincer à l'eau potable les pièces entrant en contact avec les aliments.
Réutilisation/recyclage	Il peut être réutilisé pour d'autres charges. Cependant, il importe de vérifier sa concentration à chaque charge et à ajouter du produit d'appoint si nécessaire.

