

## PRO DETARTRE

### DEGRAISSANT DETARTRANT POUR L'ENTRETIEN DES SURFACES ET DU MATERIEL DANS L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

#### Caractéristiques

Liquide rouge  
pH : 1,5  
Densité : 1,04  
Biodégradabilité > à 90 %  
Fort pouvoir moussant  
Conforme à l'Arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

#### Applications

Restauration, industries agro-alimentaires : laiteries, conserveries, fromageries, poissons, industries de la pêche, pâtisseries, industries de la viande, ensachage de légumes frais.

#### Recommandations et sécurité d'emploi

Le port de gants et de lunettes est conseillé.  
En cas de projection dans les yeux et sur la peau, rincer abondamment à l'eau claire.  
Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi.

#### Conditionnement

Carton 4 X 5 kg  
Jerrican de 20 kg

#### ○ Propriétés

Détergent acide pour l'élimination des tartres, oxydes métalliques, sucres, micro-organismes et pour la rénovation du matériel et des sols.

#### ○ Mode d'emploi et Dosage

MÉTHODE	DOSAGE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CONTACT
Canon à mousse	3 à 5 %	Ambiante	20 minutes
Trempage	5 %	Ambiante	30 minutes
Manuel	1 à 3 %	Ambiante	-

