

09 LIGNE ALIMENTAIRE

DETERGENT ALCALIN CHLORINE POUR LE LAVAGE EN CIRCLE (C.I.P.) DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE D.C.L.C.5004

CARACTERISTIQUES :

- détergent chloro-actif alcalin ;
- indiqué dans l'industrie alimentaire en général pour le nettoyage traditionnel et en C.I.P. (systèmes de distribution bière, boissons, etc.) ;
- il savonifie très efficacement les graisses lourdes ;
- très bon pouvoir flocculant

DILUTION : De 1% à 3% (de 100 ml à 300 ml dans 10 l d'eau), selon le degré de saleté à nettoyer;

MODE D'EMPLOI: Utiliser avec systèmes en C.I.P.
Rincer abondamment.

INSTRUCTIONS: Provoque de graves brûlures. Risques les lésions oculaires graves.

Au contact des acides il libère des gaz toxiques;
Garder sous clés et hors de la portée des enfants.

C CORROSIF

Eviter le contact avec les yeux et la peau.

En cas de contact avec les yeux se rincer immédiatement et abondamment dans de l'eau et consulter un médecin

En cas de contact avec la peau se débarrasser des vêtements contaminés et se rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin;

Utiliser des gants appropriés et se protéger les yeux et la figure;

Utiliser des vêtements protecteurs appropriés ;

Utiliser dans un endroit bien ventilé;

En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette)

Contient de l'hydroxyde de potassium inférieur à 15%.

Contient du chlore actif inférieur à 6%.

Craint le gel.

COMPOSITION: Il contient des antiredépôts, de l'hydroxyde de potassium, de séquestrants organiques, du chlore actif, des stabilisants et des conservateurs (2- bromo - 2 - nitropropane - 1,3 - diol).

Ce produit n'est pas assujetti aux lois sur la biodégradabilité

EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE PROFESSIONNEL