

DESOX ALINOX - Gamme nettoyeurs

NETTOYANT ACIDE POUR INOX À CONTACT ALIMENTAIRE



- Nettoie, dégraisse et fait briller les aciers inoxydables.
- Elimine sans effort les traces d'oxydation et de calcaire qui peuvent ternir le métal.
- Utilisable sur aluminium à faible dose.
- Ne contient pas de solvants, ni de produits chlorés.
- Economique (utilisation à partir de 10%).
- Compatible avec le nettoyage de matériel à contact alimentaire*

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide jaune, limpide avec une odeur légèrement piquante.
- Densité à 20°C : 1,29 ± 0,02.
- Tensio-actif, mouillant et moussant.
- Non volatil. Ininflammable.
- Miscible dans l'eau dans toutes proportions.
- Produit acide : pH < 1.
- Solution aqueuse d'acides minéraux : acides nitriques et phosphoriques, et de composés tensioactifs mouillants.
- Exempt de solvants et ne contient pas de produits chlorés.
- Dégraissant et désoxydant.
- Activité accrue à chaud : 40 - 50 °C.
- Risques de dégagement de vapeurs acides, surtout à chaud.
- Attaque le zinc, les aluminiums et les alliages légers.

SECURITE / ENVIRONNEMENT :

- * Les composants de **DESOX ALINOX** sont sur la liste des produits autorisés pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires : arrêté Ministériel du 19/12/13.
- **DESOX ALINOX** est dangereux : respecter les précautions d'emploi.
 - Eviter de rejeter le produit concentré dans l'environnement.
 - Faire retraiter l'emballage par un prestataire agréé.

- Le rejet en égout ne pourra être effectué qu'après avoir ramené le pH entre 5,5 et 8,5 par neutralisation avec une base diluée (soude, carbonate de soude...).

MODE D'EMPLOI :

- **DESOX ALINOX** s'utilise pur ou dilué jusqu'à 25 % dans l'eau froide ou chaude.
- Passer au pinceau, pulvériser sur les surfaces ou immerger les pièces à traiter. Laisser agir et surveiller le résultat.
- Sur aluminium, faire un essai préalable de dilution et de temps de contact utile : 10 à 20 % durant quelques minutes.
- Rincer abondamment à l'eau.

APPLICATIONS :

- Nettoyage-décapage des inox ou des aluminiums,
- Matériel professionnel : pétrins, hachoirs, pianos, friteuses...,
- Plans de travail, meubles et matériel de cuisine,
- Plats, couverts et vaisselle inox,
- Chambres froides, frigos,
- Chaînes et matériel de fabrication,
- Cuves, réservoirs, citernes, tanks...