



SOPRA TART ULTRA NM

PUISSANT DETARTRANT DESINCRUSTANT ACIDE

CARACTERISTIQUES

Liquide incolore

pH : 0.5

Densité : 1.26

Parfum menthe

Biodégradabilité à + de 90%

Produit conforme à l'Arrêté du 19/12/13 modifiant l'Arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage des surfaces et du matériel en contact avec des denrées alimentaires.

A usage professionnel.

PROPRIETES

Détartrant acide

Désoxyde tous les métaux ferreux

Ne contient pas d'acide chlorhydrique

Base d'acide phosphorique concentré, de tensioactifs séquestrant de calcaire, d'inhibiteurs de corrosion

Non moussant

DOSAGE

Lors de l'utilisation de ce produit, faire fonctionner les appareils à vide. Suivant l'entartrage et la température de l'eau (30 à 60° C), temps d'action de 15 à 20 min.

Machines : 1 à 5 %. Manuel, pulvérisation ou trempage : 5 à 10 %

- Traitement de choc : 10 à 20%.

Rincer à l'eau, surtout le matériel en contact avec les denrées alimentaires.

CIBLES

Ce produit s'adresse à tous les laboratoires de préparations culinaires et cuisines professionnelles que ce soient les industries, restaurations, hôpitaux, crèches, maisons de retraite, CHR...

APPLICATIONS

Matériel de cuisine et buanderie

Agroalimentaire : industries vinicoles, viandes et dérivés, conserveries, eaux minérales.

Collectivités : Piscines, gymnases (sanitaires, wc, carrelages, sols, bassins...)

RECOMMANDATIONS

Porter des gants et des lunettes.

Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi.

Il appartient aux utilisateurs de nos produits de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'emploi qu'ils veulent en faire. En agissant ainsi, nous éviterons des erreurs dont nous ne pourrions en aucun cas assurer la responsabilité.

PRODISCOL SAS - 4 Rue Pierre Brossolette- 92250 LA GARENNE-COLOMBES
www.prodiscol.fr – Mail : contact@prodiscol.fr

