

FICHE TECHNIQUE

CIMAR CAL

Nettoyant, désincrustant, passivant acide pour utilisation en agroalimentaire



CARACTERISTIQUE PHYSIQUES :

- ETAT PHYSIQUE : Liquide
- MASSE VOLUMIQUE : 1175 g/l +/- 20g/l.
- COULEUR : Incolore
- ODEUR : Faiblement acidulée
- REACTION CHIMIQUE : Fortement acide
- pH pur : 0,5 environ
- pH à 1% DANS L'EAU : 1,5 environ
- INFLAMMABILITE : ININFLAMMABLE

PRINCIPAUX ELEMENTS DE COMPOSITION

Préparation en eau déminéralisée, à base à base d'ACIDES MINERAUX, d'agents surfactifs à haut pouvoir mouillant.



CONDITIONNEMENTS :

- 4 x 5L
- Bidon 30 L
- Bidon 60 L
- Bidon 220 L

PROPRIETES PRINCIPALES

- ✓ Sans émanation de vapeurs
- ✓ Riche en matières actives
- ✓ N'attaque pas les joints en caoutchouc
- ✓ Facile à rincer, Faiblement moussant
- ✓ Non inflammable
- ✓ Élimine la pierre de lait

Fort pouvoir oxydant actif vis-à-vis des dépôts de matières organiques. Désincruste et solubilise les dépôts composés :

- de protéines,
- d'albuminoïdes agglutinées ou coagulées,
- de sucres, de matières amylacées,
- les dépôts minéraux,
- les tartres (calcaires, phosphates de calcium,
- combinaison matières protéiques-calcaire : "pierre de lait").

Convient pour le nettoyage des :

- matériels,
- pipelines, tuyauteries, circuits en acier inoxydable,
- verre,
- matières plastiques.

UTILISATEURS agroalimentaire, élevages de volailles, porcs, veaux.

MODES ET DOSES D'EMPLOI

Utilisation à froid ou à chaud (40°C à 50 °C) dans le cas de dépôts anciens, en solution dans l'eau à la concentration de 0,5 à 3 %.

Application par trempage, brossage ou circulation suivie d'un rinçage complet à l'eau potable.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.