

Détartrant non moussant alimentaire **DECALI**

Traitements circuits d'eau et canalisations

Agit rapidement !



Présentation

DECALI est un détartrant qui élimine efficacement le calcaire et les tâches d'oxydation des machines à laver le linge ou la vaisselle, des machines à café, robinetteries, etc.

Points forts

- Non moussant
- Rapide et efficace
- Compatible avec tous les matériaux usuels
- Autorisé contact alimentaire



Propriétés

- Adapté pour le détartrage doux de circuits fermés, machines industrielles.
- Présente l'avantage d'agir rapidement dans toutes les opérations de détartrage tout en garantissant une grande sécurité d'emploi.
- Non volatil, adapté pour être utilisé en bain, en circulation ou à chaud jusqu'à 60° C.
- Compatible avec tous les matériaux usuels : aluminium, acier, inox, cuivre, céramique, porcelaine, verre, etc.
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Mode d'emploi

- Il est conseillé, pour une meilleure efficacité, d'utiliser DECALI à chaud (environ 60° C).
- Rincer jusqu'à obtention d'une eau de vidange limpide (sans trouble, ni dépôt).

Température de mise en oeuvre : Temperature ambiante

Applications	Dilutions
Machines à laver le linge ou la vaisselle : - Traitement de choc - Traitement préventif (mensuel ou hebdomadaire)	20% 10%
Machines à café, échangeurs de chaleur	10%

Caractéristiques générales

N° de référence : DKL02100

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur : Faible

Densité : 1,05

Caractéristiques techniques

pH : 1

Température d'usage : jusqu'à 60°C

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui

Pourcentage COV : 0

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5 L, 30 L

Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.

Température de stockage : Température ambiante