RCI
Rhône Chimie Industrie

Détartrant de tous métaux

DESOXAL

Traitements circuits d'eau et canalisations

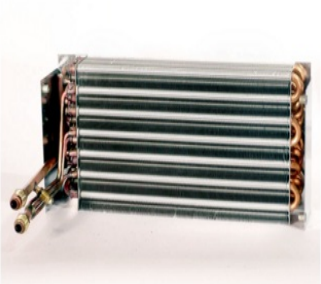
Avec indicateur de coloration !

Présentation

DESOXAL est un détartrant organique puissant qui élimine efficacement le calcaire des machines à laver, tours de réfrigération, évaporateurs, échangeurs et ballons d'eau. Sans acide chlorhydrique

Points forts

- **Détartrant puissant**
- **Avec indicateur de coloration**
- **Sans acide chlorhydrique**
- **Sans neutralisation finale**
- **S'applique sur tous les matériaux usuels**
- **Autorisé contact alimentaire**
- **Non moussant**



Propriétés

- Particulièrement conçu pour dissoudre les tartres composés de carbonates de chaux.
- Contient un indicateur de coloration permettant de suivre l'état de saturation des solutions Présente l'avantage sur les détartrants classiques à base d'acides minéraux d'agir sur les métaux sans libération d'hydrogène souvent source de corrosion et sans nécessiter de neutralisation finale.
- S'applique sur tous les matériaux usuels qu'il s'agisse des aciers ordinaires, inoxydables, supports galvanisés ou zingués, cuivre, laiton, bronze, aluminium.
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Mode d'emploi

- DESOXAL s'utilise dilué de 10 à 30 % en volume dans l'eau en pulvérisation, trempage ou circulation forcée.
- Pour une meilleure efficacité, les solutions obtenues peuvent être chauffées jusqu'à 50°C.
- Lorsque DESOXAL passe du rouge au jaune, les fonctions détartrantes du produit sont saturées et il y a lieu de renouveler l'application avec une

solution neuve.

- Le détartrage est terminé lorsque les solutions conservent leur couleur rouge. Rincer les matériaux traités à grande eau.

Température de mise en oeuvre : Temperature ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : DSX04060
Aspect : Liquide
Couleur : Rose
Odeur : Piquante
Densité : 1,16

Caractéristiques techniques

pH : 1
Point éclair : 60°C < PE <= 93°C
Température d'usage : Température ambiante

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.
Temperature de stockage : Température ambiante