

NEOTARTRE

DÉTARTRANT DE QUALITÉ ALIMENTAIRE



Indispensable pour
les plans d'hygiène
« HACCP »
en agroalimentaire

- ◆ *Élimine les dépôts calcaires.*
- ◆ *Supprime les taches de rouille d'origine ferrugineuse.*
- ◆ *Assainissant.*
- ◆ *Neutralise le pouvoir glissant des lavages alcalins.*
- ◆ *Sans attaque sur l'inox, le cuivre, l'aluminium...*

NEOTARTRE est utilisé pour éliminer les dépôts calcaires sur les machines à laver la vaisselle, tables chauffantes, en supprimant les taches de rouille d'origine ferrugineuse.

En outre, **NEOTARTRE** peut servir à neutraliser le pouvoir glissant des lavages alcalins précédents et prépare les sols (par dérochage) avant l'application d'une peinture.

NEOTARTRE est sans attaque sur l'inox, le cuivre, l'aluminium.

NEOTARTRE ne dégage pas d'odeur ni de vapeur nocives ou toxiques et peut être utilisé à plus de 65 °C.

NEOTARTRE est conforme à l'arrêté du 27/10/75 sur le nettoyage du matériel se trouvant en contact avec les denrées alimentaires.

APPLICATION :

NEOTARTRE s'utilise dilué dans l'eau froide à concentration de 5 à 20%. Après un contact de 10 à 15 mn, rincer abondamment à l'eau courante.

CARACTÉRISTIQUES :

ASPECT : Liquide fluide

RÉACTON : Acide

PH : 1

MASSE VOLUMIQUE : > 1

Renferme de l'acide phosphorique. Voir fds pour plus amples renseignements.

Les indications portées sur cette fiche sont fournies à titre d'informations. Toutefois, elles ne sauraient engager la responsabilité de notre société.