

# NEOTARTRE

DÉTARTRANT DE QUALITÉ ALIMENTAIRE



- ☑ **INTENSIF** : Efficace même en eau dure ou pour vaisselle différée.
- ☑ **DÉGRAISSANT** : Élimine rapidement les graisses et résidus alimentaires tenaces.
- ☑ **AUTOMATISÉE** : Conçu pour doseurs automatiques avec un dosage de 0,5 à 2 g/L à 60°C.
- ☑ **CONFORMITÉ ALIMENTAIRE** : Conforme à la réglementation sur les produits en contact avec les denrées.

## UTILISATION :

- › **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.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- › **État physique** : Liquide fluide.
- › **PH** : 1
- › **Réaction** : Acide.
- › **Masse volumique** : > 1

## MODE D'EMPLOI :



**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.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Renferme de l'acide phosphorique.

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



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