



# RENOVINOX

## DECAPANT RENOVATEUR DES ACIERS INOXYDABLES CONFORME CONTACT ALIMENTAIRE

- **Elimine tous les dépôts de tartre, minéraux, résidus lessiviels ternissant les surfaces.**
- **Permet la rénovation et la passivation des inox.**
- **Elimine également les traces de rouille et les oxydes réfractaires formés lors des soudages à l'arc, au chalumeau ...**
- **Détruit les substances étrangères, telles que les particules ferreuses incrustées, suite à des opérations d'usinage (source d'oxydation de surface).**
- **Assure la passivation en disposant un film invisible d'oxyde de chrome (chromate) qui renforce la résistance chimique de l'inox.**

### UTILISATIONS :

Toutes industries et collectivités.

- Industrie du vin : cuve, chaine d'embouteillage, pressoir ...
- Cuisine industrielle,
- Transport citerne,
- Construction maritime,
- Tank à lait ...

### APPLICATIONS :

**RENOVINOX** s'utilise en pulvérisation pur ou dilué de 10 à 20% dans l'eau. Laisser agir en fonction de la soluté, puis rincer ou essuyer.

S'utilise aussi en bain de 10 à 20% dans un récipient plastique. Laisser agir, puis rincer à l'eau.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

pH pur : < 1

Densité : 1.10

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.



*Les informations contenues dans ce document sont fournies par SODECO afin de permettre une utilisation optimale de ses produits. SODECO se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment. Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions. Les photos et illustrations présentes sur la fiche technique sont non contractuelles*