

CITRINOL

NETTOYANT DETARTRANT CONTACT ALIMENTAIRE

- **Conçu pour le nettoyage et le détartrage des supports et appareillages les plus divers**
- **Produit peu moussant**
- **Non agressif pour les surfaces métalliques sensibles telles que le chrome, l'aluminium ou l'acier inoxydable.**
- **Contient un inhibiteur de corrosion**
- **Adhère aux surfaces verticales**
- **Produit conforme contact alimentaire : permet le nettoyage et le détartrage des supports et appareils au contact des aliments et boissons.**

UTILISATIONS :

CITRINOL permet en une seule opération de dégraisser, détartrer et de faire briller les surfaces traitées. L'utilisation régulière empêche la formation de calcaire et élimine les traces laissées par l'eau et le savon. CITRINOL est également un produit contact alimentaire qui permet son utilisation pour le nettoyage et le détartrage des supports et appareils au contact des aliments et boissons.

CITRINOL peut être utilisé pour nettoyer et détartrer :

- Cafetières, Bouilloires,
- Fontaines à eau et distributeurs de boissons,
- Lave-vaisselle, lave verre
- Présentoirs et plans de travail en inox
- Serpentins d'eau chaude sanitaire
- Chauffe-eau
- Équipements de laiterie
- Marmites, sauteuses
- Autoclaves...



APPLICATIONS :

CITRINOL s'emploie par trempage, pulvérisation, brossage ... Pour accélérer le détartrage, diluer le produit avec de l'eau chaude (40-60°C)

Nettoyage & Détartrage des cuves et chaînes d'embouteillages : 10 à 30 % dans l'eau, laisser agir et rincer à l'eau.

Nettoyage & Détartrage des lave-vaisselle et lave verres : Introduire une dose de produit pur dans le réservoir de l'appareil prévu à cet effet (bac à poudre de lavage) et effectuer un cycle de lavage court.

Autre équipements et matériels au contact des denrées alimentaires : Utiliser le produit par trempage, en pulvérisations ou à l'éponge, à une dilution allant de 1 pour 1 à 1 pour 2 selon le niveau d'entartrage du support – Rincer abondamment à l'eau claire.

Nettoyage & Détartrage des sols ciment, béton, carrelages, présentoirs et plans de travail : 5 à 20 % dans l'eau, laissé agir et rincer à l'eau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect : liquide

pH : >1 +/- 0.5 - Densité : 1.04 +/- 0.05

Conforme contact alimentaire selon les arrêtés du 8 septembre 1999 et du 17 décembre 2013.

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