



carafom[®] special



DE/020/231



Détartrant pour les surfaces et les appareils

Concentré liquide

Domaine d'application:

- Nettoyage des appareils et surfaces entartrés pour tous les secteurs agro-alimentaires professionnels telles que les grandes cuisines, les boucheries et les boulangeries.
- Recommandé pour les marmites, les bains marie, les éviers et bacs de lavage, les chauffe-eaux, les appareils de cuisson et les plans de travail.
- Approprié également pour le nettoyage des surfaces en milieu sanitaire

Propriétés:

- Elimine efficacement et rapidement le tartre et les souillures solubles dans l'acide ainsi que les poussières/impuretés incrustées.
- Compatible avec tous les matériels comme le verre, la porcelaine, le plastique et l'acier inoxydable.
- Non compatible avec l'aluminium, l'aluminium anodisé et les métaux légers.

carafom special est certifié par l'**Ecolabel européen**. Ses prestations de détergence et ses propriétés environnementales correspondent aux normes européennes, eu égard aux exigences écologiques en matière de composants et d'emballage utilisés.

Propriétés spécifiques:

Formulé selon les directives européennes en matière d'environnement pour l'Ecolabel européen.

- Très bonne compatibilité matériels
- A base d'acide citrique
- Sans colorant

Bénéfique pour l'environnement...



- Effets mineurs sur les organismes aquatiques
- Moins de substances dangereuses
- Moins de déchets de conditionnement
- Instructions d'utilisations claires
...et bénéfique pour vous

Utilisation et dosage:

carafom special peut être dilué ou non dilué sur les surfaces à nettoyer. Selon la nature de la souillure, se référer au **tableau de dosage ci-dessous**. Laisser agir et, rincer abondamment ensuite la surface traitée à l'eau.

Souillures légères	1,0%	10 ml/l
Souillures tenaces et graisseuses	Concentré	

Un dosage juste réduit les coûts et protège l'environnement.

Il est recommandé que la température d'utilisation ne dépasse pas 80 °C.

Respecter la compatibilité aux acides des matériaux!

Pour le détartrage des machines à café à l'acide citrique, nous recommandons d'utiliser neodisher CM special.

Recommandations générales d'utilisation:

- A usage professionnel uniquement.
- Pour un dosage économique et contrôlé, il est recommandé d'utiliser des appareils de dosage automatiques. N'hésitez pas à nous contacter.
- Pour éviter les résidus sur les surfaces en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau après toute opération de nettoyage ou de désinfection.



- Ne pas mélanger à d'autres produits
- Ne pas transvaser dans des récipients ou flacons non appropriés (par exemple, des récipients alimentaires)

Données techniques:

Valeur pH	Env. 1 (concentré) Env. 1,5 (10 ml/l en eau osmosée à 20 °C)
Viscosité	< 50 mPas (concentré, 20 °C)
Poids	1,2 g/cm ³
Facteur de titrage	0,36 selon les indications de titrage neodisher

Composants:

Selon la réglementation européenne sur les détergents 648/2004:

< 5 % tensioactifs non ioniques

Stockage:

Respecter un stockage à une température entre 5 et 30°C.

Indications de risques et de consignes de sécurité:

Vous trouverez les informations relatives à la sécurité et à l'environnement dans les fiches de données de sécurité.

Celles-ci sont disponibles sur www.drweigert.fr, rubrique „Service“.

Dans des conditions normales d'utilisation, le produit peut être utilisé sans risque pour l'industrie alimentaire au sens des directives communautaires.

Éliminer seulement les emballages vides ou bien fermés. Pour l'élimination du produit restant, se référer à la fiche de données de sécurité

FT 3224/3-3

12/2013

Les informations de cette fiche technique se basent sur nos connaissances et expériences actuelles. Elles ne sauraient dispenser l'utilisateur de ses propres contrôles et de se reporter à la législation en vigueur. Une assurance juridique de propriétés déterminées ne peut pas en être déduite.