



STONET est un produit acide pouvant aussi bien nettoyer, neutraliser que détartrer. Il est recommandé pour déloger les dépôts calcaires, les saletés organiques ainsi que les souillures produites par les accumulations de pierre de lait et de sels minéraux. Il détartré les équipements en acier inoxydable et en aluminium utilisés dans l'industrie alimentaire.

MODE D'EMPLOI

Entretien général : Selon le degré de saleté, diluer de 0,5 % à 1,5 %, soit de 5 à 15 ml de STONET par litre d'eau.

Comme détartrant pour nettoyer les résidus de sel ou de calcium (entrées d'immeubles) : Diluer de 2,5 % à 5 %, soit de 25 à 50 ml de STONET par litre d'eau.

Entretien de la tuile de carrière non traitée (en milieu alimentaire, souvent ce genre de surface est laissée à nu) : Diluer de 1,5 % à 3 %, soit de 15 à 30 ml de STONET par litre d'eau.

Nettoyage général dans l'industrie alimentaire (abattoirs, usines de transformation) : Pour réduire le frottage et faciliter l'entretien des surfaces fortement souillées, un arrosage avec une solution diluée de 0,5 % à 1,5 %, soit de 5 à 15 ml de STONET par litre d'eau s'avère très efficace avant le lavage avec un détergent alcalin.

Entretien de l'acier inoxydable et de l'aluminium (tables de travail, comptoirs, armoires, réfrigérateurs) : Diluer de 1,5 % à 2 %, soit de 15 à 20 ml de STONET par litre d'eau. Le tartre causé par les produits alcalins peut ainsi être éliminé. Il est très important de rincer ensuite à l'eau potable.

Nettoyage en place (N.E.P. ou C.I.P.) : Avant de procéder au lavage avec un détergent alcalin, utiliser de 125 à 250 ml de STONET (12,5 % à 25 %) par 100 litres d'eau à 71 °C en faisant fonctionner le mécanisme pendant 15 minutes. Il est très important de rincer ensuite à l'eau potable.

Lorsque le produit est utilisé dans les établissements alimentaires : Éviter la contamination des aliments lors de l'application et de l'entreposage du produit. Toutes surfaces sujettes au contact direct avec la nourriture doivent être bien rincées à l'eau potable après l'usage de ce produit.

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

pH à 1 % (25 °C) : 1,80 - 2,10

Poids spécifique (25 °C) : 1,26 - 1,27

Viscosité (25 °C) : < 25 cP

Stabilité : stable dans des conditions normales d'entreposage

Aspect physique : liquide transparent incolore

Odeur : caractéristique aux composants

LÉGISLATION

Fiche de données de sécurité disponible.

Conforme à la législation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

AVANTAGES

- N'altère pas l'aluminium, les aciers galvanisés, mous et inoxydables.
- Très efficace pour nettoyer les appareils utilisés pour la cuisson à l'eau ou à la vapeur.
- Excellent pour enlever les résidus de sel et de calcium.
- Contient des composants facilement biodégradables selon les lignes directrices de l'OCDE essai n° 301.

 **PAREDES**

160621 - Colis de 2 bidons de 5L

CONDITIONNEMENT

Carton de 2 bidons de 5 litres.

