

ENZYLAV GRAISSE

Nettoyant enzymatique ALIMENTAIRE de surfaces

1. PROPRIETES :

Le nettoyage Enzymatique :

Efficacité renforcée

PH neutre - Exempt de phosphate et de nitrate

Sans risque de dégradation du matériel et sans risque pour l'utilisateur

Tensioactifs facilement biodégradables

L'action des enzymes sur la matière organique facilite l'évacuation des déchets

ENZYLAV GRAISSE est nettoyant enzymatique toutes surfaces.

ENZYLAV GRAISSE est un dégraissant alimentaire NON CAUSTIQUE, représentant une très bonne alternative aux produits traditionnels. Il est très efficace pour le nettoyage des surfaces comme pour le nettoyage des circuits et canalisations. Il possède un fort pouvoir dégraissant, adapté sur tout type de graisse ou souillures organiques.

Domaines d'applications : cuisines collectives, artisanat alimentaire et métiers de bouche, bacs à graisse, Bâtiments d'élevage : sols, murs, matériels, etc.

2. MODE D'EMPLOI :

Après un pré lavage à l'eau, s'utilise dans les conditions suivantes :

Méthode	Concentration	Température	Temps
Pulvérisation	3 à 5%	Ambiante à 40°C	20 min
Brossage			
Trempage			

Après application, rincer à l'eau potable.

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE

a. Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution:

- Prendre 50 ml de produit à doser
- Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : phénolphthaléine (la solution devient rose)
- Doser avec le réactif HCl (N/4) jusqu'à ce que la solution devienne rose)
- Résultats volumiques (V/V) :

Concentration en % volumique = chute de burette de HCl (N/4) X f

Concentration en g/l = chute de burette de HCl (N/4) X f X 10

f = Information non disponible, nous consulter si besoin (facteur de titrage volumique)

- Résultat massique (p/p) :

Concentration en % massique = chute de burette de HCl (N/4) X f

Concentration en g/kg = chute de burette de H (N/4) X f X 10

f = Information non disponible, nous consulter si besoin (facteur de titrage massique)

b. Mesure de la conductivité

La courbe de conductivité est à demander au service commercial.

ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. Utiliser de préférence, un conductimètre à compensation de température ou réguler à 25°C votre échantillon.
- Deux courbes de conductivités sont disponibles (pour les produits ayant une densité > ou < à 1).
- Veuillez vérifier si votre dosage se fait en volumique ou en massique.

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Carton de 4 x 5 L - Bidon de 20 L -

Aspect :	Liquide limpide incolore
pH :	9,00 +/- 0,5
Pouvoir moussant :	Important
Viscosité à 25°C	Inférieur à 20 cps
Densité à 20 °C :	1,15 +/- 0,02 g/ cm ³
Composition :	Enzymes protéases et amylases
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Inférieur à 5 % : agent de surface non ionique, agent de surface amphotère
Phosphore :	0,060 g/L
Azote total :	0,175 g/L
DBO :	289 g/L
DCO :	519,10 g/L

4. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1511) : + 33 (0)3 83 22 50 50,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le Site.

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.