

**CX DETAR
CLEAN F**

Detergenti

**Scheda
tecnica**

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in confezioni da 1 L e 25 kg.

CLASSIFICAZIONE ED ETICHETTATURE

Etichettatura di pericolo ai sensi del Regolamento (CE) 1272/2008 (CLP) e successive modifiche ed adeguamenti.

Indicazioni di pericolo:

H314 - Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari

H318 - Provoca gravi lesioni oculari

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

**DETERGENTE DISINCROSTANTE LIQUIDO CAUSTICO
PER INDUSTRIA ALIMENTARE E DELLE BEVANDE**

Aspetto: liquido paglierino limpido

Odore: caratteristico

pH: 12,7-13,7 al 10%

Densità: 1,36-1,4

Idrosolubilità: totale

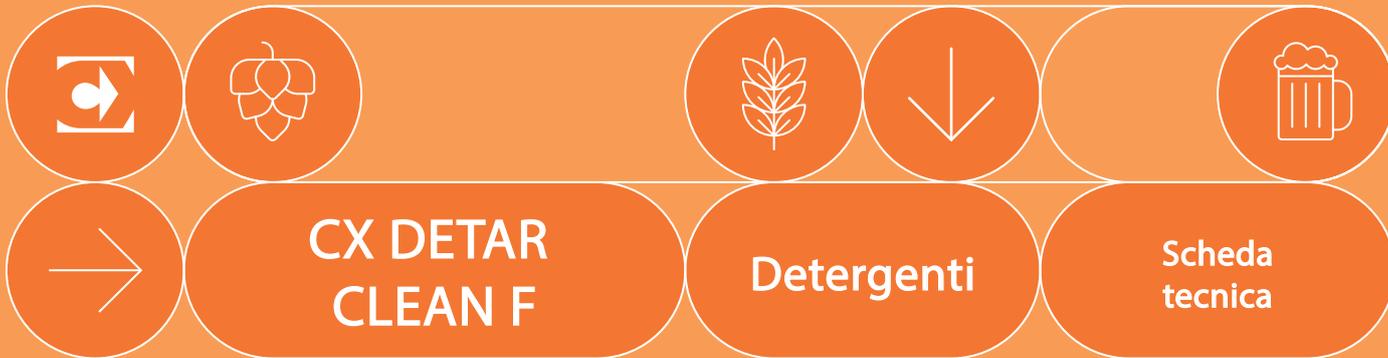
APPLICAZIONI

CX DETAR CLEAN F è un formulato liquido contenente una miscela di alcali, tensioattivi, sequestranti e disperdenti studiato per l'impiego nei caseifici per il lavaggio di serbatoi, tubazioni, centrifughe, maturatori panna, pastorizzatori. CX DETAR CLEAN F trova impiego nelle birrerie e nell'industria delle bevande per il lavaggio di tanks, caldaie cottura, kegs, riempitrici, filtri, tubazioni, eliminazione dei collari di ruggine, ecc.

È possibile impiegare CX DETAR CLEAN F in enologia per il lavaggio bottiglie, tubazioni, contenitori, detartarizzazione serbatoi, casse ecc.

Infine, CX DETAR CLEAN F è impiegato nell'industria conserviera per la detersione di taglio e cernita, cuocitori, nastri, riempitrici, trasportatori e pavimenti.

Scheda tecnica del 16.06.2025



CONSIGLI D'UTILIZZO

CX DETAR CLEAN F viene utilizzato, in funzione delle esigenze di lavaggio richieste, a concentrazioni variabili dal 2 al 10% a temperature comprese fra 40 - 80°C, con sistemi meccanici di distribuzione e spruzzo.

In casi particolari, come in enologia, si utilizza CX DETAR CLEAN F a freddo per la detartarizzazione dei vasi vinari alla concentrazione del 3-15% a temperatura ambiente. Se possibile, l'utilizzo di acqua calda in circolazione tramite spray ball, riduce i tempi di lavoro.

PRECAUZIONI D'USO

Evitare gli urti e le manipolazioni improprie che possono favorire la fuoriuscita del prodotto. Stoccare preferibilmente al riparo dal gelo e lontano da fonti di calore, mantenendo i recipienti ben chiusi e protetti dall'umidità. Il prodotto non è infiammabile.