

Aquanta AMF

Description **Produit détergent désincrustant acide pour le nettoyage du matériel de fromagerie.**

Qualités L'Aquanta AMF est un détergent acide, désincrustant, contenant des tensioactifs adaptés pour une facilité des retournes et démoulage en fromagerie de même que des antimousses efficaces à basse température.

Propriétés

Caractéristiques

Physico-chimiques

- . Présentation : Liquide incolore
- . Température de stockage : -20°C à 30°C
- . Nature : Acide
- . Densité à 20°C : 1.20 – 1.24 g/cm³
- . Sensibilité au gel : -22° C
- . Teneur en P : 9,6%
- . DCO : 23 mg O₂/g
- . Point éclair : non applicable
- . pH à 1 % (m/v) en
 eau distillée et à 20° C 2,0 + 0,5
- . Formation de mousse : Antimousse même à basse
 température

Comportement vis-à-vis des matériaux

L'Aquanta AMF est, dans les conditions d'application décrites ci-dessous, compatible avec :

Métaux : aciers inoxydables CrNi (qualité d'au moins DIN 1.4301 = AISI 304)

Plastiques : HDPP, LDPE, HDPE, PTFE, PVC

Joints : EPDM, PTFE

Veuillez consulter notre service technique avant toute application.

Autorisation

Produit conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905, modifié par l'arrêté du 19/12/2013 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux. A noter qu'il existe une obligation générale de faire suivre l'application par un rinçage à l'eau potable ou à la vapeur d'eau.

Application

Domaine d'application

L'Aquanta AMF convient tout particulièrement au nettoyage par aspersion (en tunnel et en armoire) du matériel de fromagerie : moules, multi-moules, bassines, réhausses, stores, claies, etc.

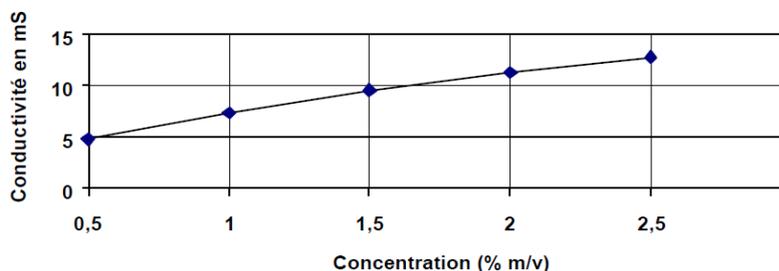
Mode d'emploi

. Concentration : 0,5 % à 2% (m/v)
. Température : 60 à 80° C
L'utilisation de l'Aquanta AMF doit être suivie d'un rinçage à l'eau potable.

Matériel d'application

Les solutions de l'Aquanta AMF peuvent être dosées automatiquement avec notre matériel d'application P3 (consulter notre service technique).

Courbe de conductivité de l'Aquanta AMF en eau déminéralisé e à 20°C



Contrôle de la concentration

Prise d'essai : 50 ml

. Indicateur coloré : Phénolphtaléine ou substitut non CMR.
. Réactif : NaOH N/2
. Facteur de titrage : 0,15

Prise d'essai : 10 ml

. Indicateur coloré : Phénolphtaléine ou substitut non CMR.
. Réactif : NaOH N/9
. Facteur de titrage : 0,17

Nombre de ml de NaOH versés (x) facteur de titrage =
Concentration en % (m/v)

Sécurité et précautions d'emploi

Les symboles de danger ainsi que les phrases de risques en application sont mentionnés sur la fiche de données de sécurité de chaque produit ECOLAB. Nous vous recommandons de suivre nos formations et d'utiliser notre livret sécurité pour une utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants. Votre responsable de secteur ECOLAB se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la Fiche de Données de Sécurité du produit.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le site internet <http://fr-fr.ecolab.com/>

Les déclarations, les informations et les données présentées ici sont jugées précises et fiables. Ces informations décrivent les caractéristiques du produit en usage ordinaire, mais ne peuvent être considérées comme une garantie, une garantie expresse ou une garantie implicite pour l'adéquation à un usage particulier et ne doivent pas étendre les droits de garantie (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Étant donné que de nombreux paramètres influenceront le rendement et l'applicabilité du produit, ces informations n'exonèrent en aucun cas l'utilisateur de sa responsabilité en ce qui concerne l'adéquation du produit et les mesures de sécurité appropriées à prendre.

FH 2195 – 03/22 – 31

Ecolab snc
23, avenue Aristide Briand
94110 Arcueil

ECOLAB[®]
Food & Beverage Division