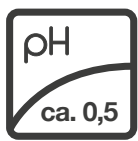




# HF32 CITRITEC



## Détartrant naturel puissant pour les équipements alimentaires



Serpentin

### ⊕ PROPRIÉTÉS

**HF32 CITRITEC** est un détartrant naturel, totalement biodégradable et agréé contact alimentaire. Il élimine efficacement les dépôts de calcaire, tartres des machines à laver, lave-vaisselles, cafetières, machines expresso, bouilloires, bains-marie. Il restitue à l'appareil ses performances d'origine, prolonge sa durée de vie et préservera les saveurs : café, thé, etc.

### ⊕ AVANTAGES

- Utilisable en NEP/CIP.
- Écologique, 100% biodégradable.
- Ne laisse pas d'odeur, ne dégage pas de fumées toxiques.
- **Compatible avec la méthode HACCP et agréé contact alimentaire.**
- Sans acide formique.
- N'attaque pas les métaux (sauf le zinc et les métaux galvanisés), plastiques, joints.

### ⊕ UTILISATIONS

Collectivités, restauration, industries pour le détartrage des machines à laver, lave-vaisselles, des machines à expresso, cafetières, bouilloires, bains marie, circuits d'eau, matériel de cuisine...

### ⊕ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

**Ne pas utiliser sur du zinc et métaux galvanisés.**

### ⊕ CARACTÉRISTIQUES

**Etat physique:** liquide

**Couleur:** jaune clair

**Odeur:** acidulée

**Densité:** ca. 1,25 - **pH:** ca. 0,5

**Biodégradabilité environnement:** acide d'origine naturelle totalement biodégradable.

### ⊕ LÉGISLATION & SÉCURITÉ

Conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires. Lire attentivement les recommandations sur la fiche de sécurité et l'emballage d'origine. Réservé à un usage professionnel. Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

### ⊕ RÉFÉRENCES & CONDITIONNEMENTS

HF32-1

Flacon 1L (carton 12\*1L)



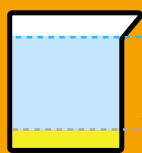
Bouilloire



Machine à café

### ⊕ MODE D'EMPLOI

Respecter les mesures de sécurité usuelles pour l'utilisation de produits chimiques et le port des équipements de protection individuelle appropriés.



800-900ml  
d'eau

100-200ml  
HF32

S'utilise dilué 10 à 20% dans de l'eau froide ou tiède pour une meilleure efficacité en pulvérisation, trempage, brossage, selon l'état de la surface à traiter. Dans les cas très entartrés: utiliser pur.



Le temps d'action varie en fonction de l'entartrage des surfaces. Pour les machines à café, expresso suivre le mode d'emploi du fabricant pour le détartrage.

**Stockage:** conserver hermétiquement fermé à l'abri du froid, du gel, des rayons UV et de la chaleur dans un endroit aéré et à l'écart des produits incompatibles : alcalins, oxydants forts.

**Pour toutes informations complémentaires, veuillez consulter notre service technique.**