

Divoluxe

Détergent manuel tous usages pour l'industrie alimentaire



Propriétés physico-chimiques

- Aspect: poudre blanche.
- pH à 1%: 11,7
- Ne motte pas dans les conditions normales de stockage.
- **DIVOLUXE** possède de fortes propriétés pénétrantes, émulsionnantes et un pouvoir anti-redéposition très prononcé.

Applications

- **DIVOLUXE** s'utilise:
 - en trempage ou brossage de tout type de surfaces (matériels, tables, sols, murs, toiles, filtres...)

Conditions d'utilisation

- S'utilise à la concentration de 3 à 5 g/litre.
- Température d'utilisation: 30 à 35°C.

Réglementation

Produit de nettoyage conforme :

- au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N°648/2004)
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99)

Compatibilité avec les matériaux

- **DIVOLUXE** n'a aucune action corrosive sur les matériaux, **excepté l'étain.**

Méthode de dosage

- Prise d'essai: 10 ml,
- Ajouter 3 gouttes de phénolphthaléine,
- Agiter,
- Titrer une solution d'HCl à 0,1N à l'aide d'une burette graduée. Soit V le volume en ml versé d'HCl à 0.1N:
Concentration en % p/v DivoluxeS = titre (ml) x 0,25

Précautions d'emploi

- Produit dangereux: se référer à la Fiche de Données de Sécurité.

Conditionnement

Seau de 12 kg

Assistance technique

- La mise en place, la formation de votre personnel et le suivi de l'utilisation de **Divoluxe** sont assurés par votre Conseiller Technico-Commercial

La fiche de donnée sécurité peut être consultée / obtenue sur le site www.sogebul.com ou par téléphone au 03.84.73.78.20