

P3-horolith V®

Description :

Produit de nettoyage liquide fortement acide

Propriétés :

- Conçu pour utilisation dans l'industrie alimentaire
- Conçu pour le nettoyage de machines tels que les pasteurisateurs, les stérilisateurs et les tours de séchage ;
- Convient particulièrement pour l'élimination de sels, de la pierre de lait, etc... ;
- Nettoyage en CIP, ne mousse pas

Caractéristiques du produit :

Composants de base : acides inorganiques

Densité : 1,26 kg /l

Aspect : liquide

Stabilité de stockage : de -20°C à 30°C

Point d'inflammation : non inflammable

pH 1% (20°C) : env. 1

Solubilité : miscible à l'eau en toutes proportions

Teneur en P : 1,4 %

Teneur en N : 7,8 %

Valeur DCO : P3-horolith V ne contient pas de composants organiques

Résistance des matériaux :

P3-horolith V, dans les concentrations indiquées, convient pour le nettoyage de l'acier inoxydable et de tous les matériaux synthétiques résistants aux produits acides

Mode d'emploi :

- Dans l'industrie laitière : Nettoyage en CIP :
Pour le nettoyage des appareils de pasteurisation et de stérilisation, de centrifugeuses, de tours de séchage, etc. où on applique un nettoyage en plusieurs étapes :
Concentration : 0,5 à 2 %.
Température : 65 à 90°C
Temps de circulation : 15 à 45 minutes.
- Dans l'industrie alimentaire : Nettoyage en CIP des appareils
Concentration : 0,5 à 2 %.
Température : 20 à 85°C
- Consulter nos conseillers techniques pour un programme de nettoyage et de désinfection complets.

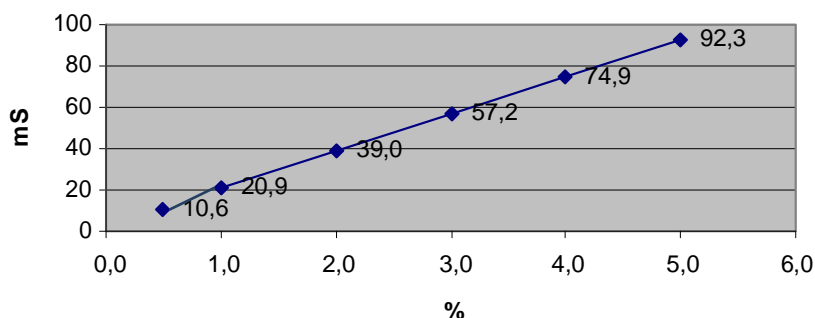
Méthode d'analyse :

Méthode par titrage :

Prélever 50 ml de solution et y ajouter 3 à 5 gouttes de phénolphthaléine. Titrer avec 1 N NaOH jusqu'à ce que la couleur vire au rouge. Le nombre de ml 1 N NaOH x le facteur de titrage 0,31 donne le % P3-horolith V

Méthode par conductivité :

La concentration peut également être déterminée par conductivité, voir graphique ci-dessous.



Solutions totales en matière d'hygiène :

Les concepts en matière d'hygiène jouent un rôle clé dans l'industrie agro-alimentaire et le secteur boisson, l'industrie pharmaceutique et cosmétique.

Ecolab offre des solutions pour une hygiène optimale.

Pour cela, nous avons élaboré une large gamme de produits, des appareils spécifiques pour le dosage, le stockage, l'élaboration et la surveillance des procès d'hygiène. Ceux-ci peuvent être conçus séparément ou faire partie d'un concept total. Nos concepts en matière d'hygiène sont nombreux comme par exemple le « Topax Integral » (systèmes de nettoyage à la mousse basse pression), le « Protect User Support » (systèmes de dosage et de distribution des produits), le « PlanChexX » (outil pour la documentation de procédure de l'hygiène).

De par son approche globale : produits, appareils et service, Ecolab a acquis une position unique en matière de gestion de l'hygiène. Ecolab développe et produit des systèmes de nettoyage et de désinfection de qualité supérieure pour le marché institutionnel et industriel. Ecolab apporte des solutions totales aux entreprises de nettoyage, aux institutions de santé publique, aux centres de loisirs, aux blanchisseries, aux secteurs Horeca et catering, aux secteurs de l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Ecolab apporte une solution globale en matière de nettoyage et de désinfection. Non seulement dans le Benelux mais également dans le monde entier. Les produits et systèmes Ecolab sont développés dans son propre département de recherche et développement. Celui-ci est tout particulièrement attentif à l'efficacité, les coûts d'utilisation, l'impact sur l'environnement et la sécurité.

Aspects de sécurité :

Les informations de sécurité sont reprises sur la fiche de sécurité du produit, se trouve sur notre [website](#). Porter toujours des vêtements de protection et une protection pour les yeux et le visage lors de la manipulation de produits.

Les déclarations, informations et données diffusées dans cette fiche ont été rédigées avec le plus de précision et de fiabilité possible. Cette information décrit les avantages caractéristiques du produit dans des circonstances normales d'utilisation. Celle-ci ne constitue cependant pas une garantie explicite ou implicite pour une utilisation adéquate spécifique. Les spécifications et prestations peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Comme différents paramètres influencent les prestations et l'application du produit, cette information ne dispense en rien la responsabilité légale de l'utilisateur en matière d'usage du produit et de mesures de sécurité appropriées. Au cas où des anomalies se présenteraient par rapport à l'état de l'eau, la situation de travail ou les installations, nos conseillers techniques sont tout disposés à vous donner un avis concernant l'application la plus favorable de nos produits.

Les données reprises dans les renseignements relatifs aux produits sont celles qui sont connues au moment de la publication et ne nous engagent nullement sur le plan légal en ce qui concerne les propriétés ou l'utilisation concrète de nos produits. Il est toujours recommandé d'effectuer des tests individuels et d'observer la prudence nécessaire.

Version: Avril 2018

Ecolab B.V.
Iepenhoeve 7
NL-3439 MN Nieuwegein
Tel.: + 31 (0)30-60 82 222
Fax.: + 31 (0)30-60 82 228

Ecolab BVBA/ SPRL
Noordkustlaan 16 C
1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11
Fax.: + 32 (0)2-467 51 00

ECOLAB®
Food & Beverage Division
www.ecolab.com