


<b>PM</b> <b>Fruits sur matériel</b>	<b>N°Réf :</b> <b>40 90 00</b>
<b>Domaines d'utilisation</b>	<p><b>PM- fruits sur matériel</b> est un nettoyant très actif avec effet antibactérien pour l'élimination de souillures organiques sur pressoirs à vin et jus de fruits.</p> <p><b>PM- fruits sur matériel</b> permet un nettoyage rapide, optimal et sans efforts de pressoirs en inox, plastique ou bois.</p> <p>Les fentes du manteau, ainsi que les trous des tissus en nylon sont entièrement libérés.</p> <p><b>PM- fruits sur matériel</b> élimine facilement les incrustations tartriques, les pectines et les tanins.</p>
<b>Mode d'emploi</b>	<p>Pulvériser ou verser sur les surfaces à nettoyer.</p> <p>Concentration: 5,0 – 20,0 %        Température: froid        Temps d'action: 5 – 10 minutes (<b>ne pas laisser le produit sécher sur le matériel!</b>)</p> <p>En circuit fermé ou bain agité:</p> <p>Concentration: 5 – 6 %        Température: froid        Temps d'action: env. 60 minutes</p> <p>Bien rincer à l'eau claire!        Une accumulation d'ions chlorures est possible dans les espaces morts ou sous les joints. Rien qu'en présence d'eau de conduite fortement chlorée il existe un risque de corrosion pour l'inox en cas de contact prolongé.        Ce risque existe aussi lorsque des métaux différents sont présents dans le même circuit.</p>
<b>Compatibilité matériaux</b>	<p>PVDF, PP, PE, PVC, inox</p> <p><b>Attention:</b>  <b>PM- fruits sur matériel</b> ne doit pas être mis en contact avec des matériaux tels que l'acier, la fonte grise ou des métaux non ferreux, en particulier l'aluminium.        D'autres incompatibilités ne pouvant être exclues, l'utilisateur doit au besoin faire des tests appropriés.</p>

<b>Méthode de mesure de concentration</b>	Par titrage		
<b>Données physico-chimiques</b>			
<b>Couleur</b>	Jaunâtre		
<b>Forme</b>	Liquide		
<b>Odeur</b>	De chlore		
<b>Propriétés moussantes</b> <small>(en conditions d'utilisation)</small>	Non moussant		
<b>Phosphates</b>	Néant		
<b>Densité (20°C) g/cm<sup>3</sup></b>	1,295 – 1,315		
<b>Concentration</b>	<b>1% ds H<sub>2</sub>O dist.</b>	<b>3% ds H<sub>2</sub>O dist.</b>	<b>5% ds H<sub>2</sub>O dist.</b>
<b>pH (1% à 20°C)</b>	12,1 – 12,7	n.a.	n.a.
<b>Conductiv. (20°C) mS/cm</b>	10,0 – 12,0	29,0 – 34,0	48,0 – 55,0
<b>Valeur p (ml)</b>	n.a.		
<b>Valeur m (ml)</b>	n.a.		
<b>Stabilité de stockage</b>	+ 5°C à + 30°C		
<b>Indication biocide</b>	n.a.		
<b>Substances dangereuses et symboles de danger</b>	Hydroxyde de sodium Hypochlorite de sodium  <b>C Corrosif</b>		
<b>Indications particulières</b>	Conserver le bidon avec sa fermeture d'origine dans un endroit frais et à l'abri du soleil. Ne jamais reverser dans le bidon du produit prélevé.  <b>Consulter absolument les indications de la fiche de sécurité correspondante avant toute utilisation !</b>		
<b>Elimination</b>	Conformément aux prescriptions locales		
<p>Les indications concernant la sécurité, les premiers secours et le stockage se trouvent sur la fiche de sécurité correspondante.</p> <p>Les indications de cette fiche technique sont fondées sur l'état actuel de nos connaissances. Elles ne constituent pas de garantie quant aux propriétés du produit ou à ses applications. A cause de tous les éléments extérieurs pouvant avoir une influence sur l'utilisation du produit, l'utilisateur ne peut s'exempter de vérifications complètes dans tous les domaines, y compris éventuellement la propriété industrielle.</p>			