

CIP 1175 SI

Alcalin pour nettoyage en circuits SPECIAL METAUX LEGERS – FOURS VAPEURS

1. PROPRIETES :

CIP 1175 SI est un alcalin liquide non moussant.

Sa formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant permet une utilisation en circuits et sur support métaux légers.

Domaine d'application :

CIP 1175 s'utilise en industries agro-alimentaires : viande, poisson, légumes sur les applications en circulation en présence de métaux légers, nettoyage des fours professionnels à vapeur.

CIP 1175 est également adapté au nettoyage intérieur et extérieur des poids lourds ainsi que pour le nettoyage des citernes transportant des denrées alimentaires.

2. MODE D'EMPLOI :

CIP 1175 SI s'utilise :

Matériel	Méthode	Concentration	Température	Temps de contact
Tanks, citernes, circuits	NEP	1 à 3%	70°C	10 à 30 min En fonction du matériel
Fours vapeurs* professionnels	Pulvérisation sur les parois ou programme de nettoyage automatique	1 à 3% fonction du type de fours	Enceinte de cuisson froide T°C < 50°C	Pulvériser l'enceinte de cuisson puis lancer le lavage automatique Laisser agir 10 à 30 min. en fonction du degré de salissure

- Pour les fours à vapeurs, adapter l'utilisation de CIP 1175 SI aux recommandations du fabricant et du modèle de four.
- La concentration d'utilisation est adaptée en fonction de l'importance des souillures, du matériel et du mode de nettoyage. Rincer ensuite abondamment à l'eau potable.
- Poids lourds, ne pas prolonger le contact avec les petits éléments en métal léger type ridelles de camion et respecter les consignes de dilution et le temps de contact.

S'utilise avec le liquide de rinçage réf. 404.

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE

a. Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution:

- prendre 50 ml de produit à doser
- ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : phénolphtaléine (la solution devient rose)
- doser avec le réactif HCl (N/ 2) jusqu'à décoloration complète (la solution est incolore)

○ Résultats volumique (V/V) :

Concentration en % volumique = chute de burette de HCl (N/2) X f

Concentration en g/ l = chute de burette de HCl (N/2) X f X 10

f = 0,4806 (facteur de titrage volumique)

- Résultat massique (p/p) :
concentration en % massique = chute de burette de HCl (N/2) X f
concentration en g/ kg = chute de burette de HCl (N/2) X f X 10

f = 0,5527 (facteur de titrage massique)

b. Mesure de la conductivité

La courbe de conductivité est à demander au service commercial.

ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau.
- Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. Utiliser de préférence, un conductimètre à compensation de température ou réguler à 25°C votre échantillon.
- Deux courbes de conductivités sont disponibles (pour les produits ayant une densité > ou < à 1). Veuillez vérifier si votre dosage se fait en volumique ou en massique.

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
Pouvoir moussant	Non moussant au dessus de 45°C
pH 1 %:	12,00 +/- 1
Densité :	1,15 g/cm ³ +/- 0,01
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Contient parmi d'autres composants (Règlement CE N°648/2004) :	Inférieur à 5% : Ethylène diaminetétraacétate de tétrasodium.
DCO :	34,51 g/L
DBO :	1,70 g/L
Phosphore :	0,180 g/L
Azote total :	0,500 g/L

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 24Kg. Réf. 001175103.
- Container de 1100Kg. Réf. 001175101.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1751) : + 33 (0)3 83 22.50.50,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

N° de révision 16-10-2019-V2.1-(1751)