

# STR LV1

## *Nettoyage des boîtes de conserves*

### **1. PROPRIETES :**

STR LV1 est un mélange de surfactants et de dispersants à moussage réduit qui permet de supprimer les dépôts d'huile, de graisse et d'aliments.

STR LV1 est conçu pour le nettoyage des boîtes de conserve, des bocaux en verre, barquettes et poches plastiques avant leur stérilisation.

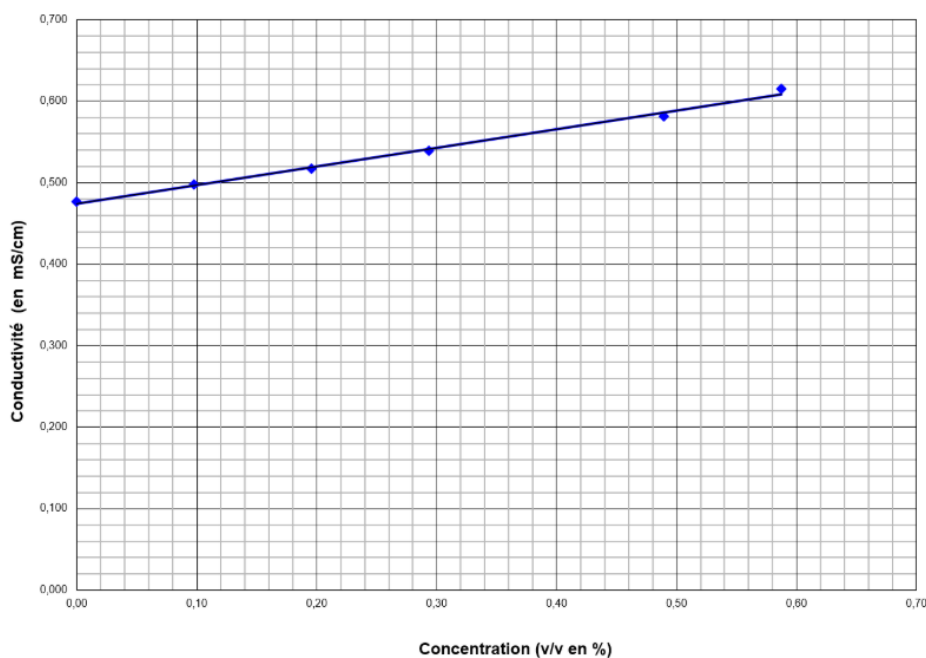
### **2. MODE D'EMPLOI :**

STR LV1 est injecté pur ou en solution diluée par une station de dosage proportionnelle au débit d'appoint. Le dosage moyen généralement préconisé varie de 0.2 à 0.5 %. La plage de températures optimale dans le bac de la laveuse est de 40 à 60°C.

Le contrôle du dosage se fera par le suivi des consommations effectives d'eau et de produit.

### **3. METHODE DE CONDUCTIVITE :**

**Courbe de conductivité à 25°C du STR LV1 - V106**  
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 18°f  
avec le conductimètre WTW Cond 3110



#### **ATTENTION :**

La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.

Réguler la température de votre échantillon à 25°C pour réaliser la mesure de la conductivité



Fabriqué en France

#### 4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide fluide limpide jaune
pH (à 0,2 %) :	9.06
Densité :	1.02 +/- 0.02
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Contient, parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Se référer à la rubrique 15 de la FDS

#### 5. CONDITIONNEMENT :

Disponible en

- Bidon de 20 kg. Réf. 001000917
- Fût de 220 kg. Réf. 001000918

#### 6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

**Produit strictement professionnel.**

Formule (N°0009) déposée au centre antipoison Européen (PCN).

N° d'appel d'urgence ORFILA + 33 (0)1 45 42 59 59.

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : [www.hydrachim.fr](http://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).

**N° de révision 06/11/2025 – V1.2**