

NETTOYANT DÉTARTRANT TOUTES SURFACES

2022/4-LP

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

CERTI KAL

NETTOYANT DÉTARTRANT ACIDE TOUTES SURFACES - PRÊT À L'EMPLOI

À BASE DE TENSIO-ACTIFS 100 % D'ORIGINE NATURELLE

BASE DÉTARTRANTE D'ORIGINE NATURELLE

97 % DU TOTAL DES INGRÉDIENTS SONT D'ORIGINE NATURELLE

SANS CONSERVATEUR - SANS ALLERGÈNE - SANS COLORANT - SANS C.O.V.

QUALITÉ ALIMENTAIRE



► Définition :

CERTI KAL nettoie, désincruste, détartre tous types de supports. Élimine le calcaire déposé par l'eau et redonne aux surfaces leur éclat naturel.

► Avantages :

Une formulation respectueuse de l'environnement :

- 97 % du total des ingrédients de la formule de CERTI KAL sont d'origine naturelle.
- Formule exempte de conservateur, d'élément allergène, sans colorant, sans C.O.V. (Composés Organo Volatils).
- Base lavante dotée d'excellentes propriétés de nettoyage agro-sourcée et fabriquée à partir de co-produits agricoles non utilisés en alimentation humaine (paille et sons de blé, pulpe de betterave ...).

Efficacité de détartrage reconnue :

- Enlève efficacement et sans effort le calcaire, les traces de savon ...
- Nettoie, désincruste et détartre pour faire briller tous types de supports : Inox, aluminium, carrelages, plastiques, contact alimentaire.
- Utilisable jusqu'à 60°C pour une activité accrue (essai préalable sur des supports sensibles comme l'aluminium).

► Domaines d'utilisation :

- Canalisations, tuyaux.
- Sanitaires, éviers, robinetteries.
- Cuves, réservoirs, citernes, sols carrelés.
- Chambres froides, frigos.
- Vaisselle inox.
- Plans de travail, meubles, matériels de cuisine.
- Matériels professionnels : pétrins, hachoirs, pianos, friteuses, etc...
- Nettoyage/décapage des inox/aluminiums.

► Alimentarité :

CERTI KAL est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

DIVISION GÉNÉRALE
GAMME ECOCERT



DU TOTAL DES INGRÉDIENTS
SONT D'ORIGINE NATURELLE

- NETTOYANT DÉTARTRANT ACIDE, TOUTES SURFACES
- DÉTARTRAGE EFFICACE
- QUALITÉ ALIMENTAIRE
- PRÊT À L'EMPLOI

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide

Densité : 1,02 +/- 0,02

Odeur : très légère
de menthe

Couleur : ambrée

pH : 3,2 +/- 0,2

Point éclair : sans

MODE D'EMPLOI :

CERTI KAL

Voir tableau.



1/2

Unité de Recherches et de Fabrication

125 rue du Royans, Zone d'Activités Mathias - 26320 Saint-Marcel-lès-Valence

Tél : 04 75 58 80 10 - Fax : 04 75 58 74 46 - Email : contact@dacd.com - Site : www.dacd.com

S.A.S au capital de 1 500 000 € - R.C.S Lyon 453 231 565 - APE 4671Z

N° Intracommunautaire FR 20 453 231 565 - Siège Social, Vaulx-en-Velin (69)



DACD
Partenaire · Chimie · Innovation

► Applications de CERTI KAL :

Applications	Dilution	Mode d'emploi
Nettoyage et détartrage de tous types de supports, sanitaires, industries agro-alimentaires, domaine viticole.	Prêt à l'emploi.	Appliquer en pulvérisation, à l'éponge humide, à la brosse, au pinceau, en immersion. Laisser agir quelques instants puis rincer abondamment à l'eau claire. Pour une finition brillante, nettoyer avec une lingette microfibre.

► Composition :

Contient : moins de 5 % d'agents de surface non ioniques, parfum. Contient également : eau, correcteur d'acidité, séquestrant.

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

► Recommandations :

Dans le cas d'une application sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. En cas d'éclaboussures dans les yeux ou sur le visage, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau. Porter des gants de protection.

► Stockage :

Conservation dans un local frais et ventilé, à l'abri de rayons solaires directs, à une température comprise entre 5°C et 35°C

DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.