

RÉF · WEB354

# Enzi NF

Détergent enzymatique non moussant



## DESCRIPTION

Détergent enzymatique non moussant pour la prévention et l'élimination des biofilms dans l'industrie agroalimentaire. Particulièrement adapté aux systèmes CIP. Peut être utilisé seul ou en association avec l'additif Enzim Pro pour les traitements de choc.

## DOSAGE ET MODE D'UTILISATION

Utiliser à une concentration de 1 % à 3 %, selon le niveau de contamination. Faire circuler le système pendant 30 à 120 minutes à une température de 40 à 50 °C, puis rincer à l'eau.

Avant le traitement, si nécessaire, nettoyer avec votre détergent habituel. Après le traitement, appliquer le désinfectant.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Apparence Liquide jaune transparent.

pH 8.3 +/- 0.3

## COMPOSANTS PRINCIPAUX

Contient phosphonates < 5 %, agents de surface non ioniques 5-15 %, enzymes < 5 %. POTASSIUM SORBATE, BENZISOTHIAZOLINONE.

## PRESENTATION

20 kg, 4x5 kg.

## PRECAUTIONS D'USAGE OU MANIPULATION

**DANGER** N° ONU: Almacenamiento: Temperatura en



NE PAS INGÉRER

**H318** Provoque des lésions oculaires graves.

**P102** Tenir hors de portée des enfants.

**P262** Éviter tout contact avec les yeux, la peau ou les vêtements.

**P305+P351+P338** EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

**P337+P313** Si l'irritation oculaire persiste: Consulter un médecin.

Ne pas mélanger avec d'autres produits chimiques.

Consulter la Fiche de Données de Sécurité (FDS) avant d'utiliser le produit.

## FABRICANT

**Detervic S.A.**

Polígon Industrial Can Malloles · Sant Llorenç Desmunts, 32  
08500 Vic · Barcelona

ES · CA · EN · FR · PT

## CONTRÔLE DOCUMENTAIRE

Rév. 3

Émission: 30/01/2023

Page 1 / 1

## CONTACT COMMERCIAL

T. +34 938 891 344

info@instaquim.com

instaquim.com