



## Descrizione:

Il **KALK** è un formulato specifico, completamente esente da acido nitrico, per la rimozione delle incrostazioni calcaree e dei sali organici ceduti dagli alimenti durante le varie fasi di manipolazione. Il **KALK** non è corrosivo nei riguardi dei metalli ferrosi e delle parti in gomma, sughero o materiale plastico, purché impiegato a concentrazioni inferiori al 20% e per tempi di contatto non oltre le 24-48 ore. Può presentare, ma solo alle concentrazioni più elevate, una leggera aggressività nei riguardi di metalli come zinco, alluminio, magnesio e relative leghe. E' opportuno pertanto verificare la presenza di tali materiali nell'impianto al fine di evitare inconvenienti. Non contiene tensioattivi, per cui non esalta lo sviluppo di schiuma e risulta facilmente sciacquabile.

## Applicazioni:

Il **KALK** si presenta in forma liquida di colore rosa. Questo suo colore caratteristico lo rende immediatamente riconoscibile all'operatore durante l'utilizzo. Sostanzialmente il **KALK** è un prodotto acido a pH tamponato ideale per i trattamenti disincrostanti degli impianti e delle attrezzature delle industrie alimentari, e farmaceutiche, ma le sue caratteristiche lo rendono un'ottima soluzione anche in molte altre situazioni dove le incrostazioni possono pregiudicare il buon funzionamento di un macchinario. In questo caso viene compreso anche il trattamento e la detergenza dei macchinari da cucina da incrostazioni e opacizzazioni dovute al deposito di calcare. Come già anticipato le applicazioni dove il **KALK**, risulta un'ottima soluzione sono molteplici. Grazie alla sua conformità al piano HACCP, trova un ottimo impiego in vari settori alimentari come mense, cucine, pizzerie, rosticcerie, friggitorie e in reparti di gastronomia dei supermercati. La possibilità di poterlo utilizzare in circuiti chiusi lo rende utile anche sugli impianti delle acque minerali, nella manutenzione e pulizia delle macchine da caffè, all'interno di birrerie, grandi cucine e caseifici ecc. Altra importante applicazione è quella riguardante la disincrostazione della componentistica in acciaio di nebulizzatori.

## Modo d'uso:

Per qualsiasi utilizzo proteggere occhi e pelle indossando occhiali e guanti di protezione.

Se usato direttamente su una superficie si consiglia di non superare la concentrazione del 20 % e comunque fare delle prove preliminari al fine di verificare la compatibilità con il materiale trattato. Se utilizzato in un circuito o in un impianto scaricare l'acqua contenuta nell'impianto ed asportare il materiale più grossolano; introdurre una soluzione di **KALK** al 5-10% e farla circolare, controllando il pH, per 1 o 2 ore durante l'azione il prodotto si consuma e sono necessari circa 1000 gr. di **KALK** per ogni Kg di calcare disciolto. Dopo lo scarico della soluzione l'impianto andrà accuratamente risciacquato con acqua pulita sino a neutralità.

## DATI TECNICI:

<b>Aspetto:</b>	<b>Liquido, rosso chiaro</b>
<b>Odore:</b>	<b>Caratteristico</b>
<b>Potere disincrostante:</b>	<b>10 gr / 10 gr (calcare)</b>
<b>Densità:</b>	<b>1,30 Kg/l (20 °C)</b>
<b>PH:</b>	<b>1,0-1,5 (sol. 1%)</b>
<b>Infiammabilità:</b>	<b>Non infiammabile</b>

## UTILIZZO IN MACCHINARI INDUSTRIALI O IN MACCHINARI DA CUCINA:

Svuotare la vasca e riempirla con acqua pulita.

Versare il **KALK** all'interno delle vasca con acqua pulita diluendolo in base alla durezza dell'acqua, in questo caso consigliamo dai 5 ml ai 20 ml per ogni litro di acqua. Se ci fossero delle incrostazioni evidenti è possibile spruzzare il **KALK** direttamente sull'incrostazione stessa.

Una volta versato il prodotto accendere la macchina e lasciarla lavorare per circa 15-20 minuti.

Terminato il ciclo di lavoro, svuotare completamente la vasca dell'acqua e riempirla con acqua pulita.

## Confezioni:

Taniche da 10 L e 25 L

# KALK

**DISINCROSTANTE TAMPONATO  
PER IL SETTORE ALIMENTARE**

