



Zerocalcare

DISINCROSTANTE ACIDO PER INDUSTRIA ALIMENTARE ACIDIC DESCALER FOR THE FOOD INDUSTRY

CAMPI D'IMPIEGO

ZEROCALCARE e' particolarmente indicato per sciogliere ed asportare contaminazioni inorganiche come calcare, pietra del latte, ferro, sempre presenti nelle lavorazioni di sostanze alimentari, specialmente in presenza di acque dure.

Tipica e' la sua applicazione come ciclo disincrostante a seguito del lavaggio alcalino nell'impiantistica alimentare. IN ENOLOGIA: per lavaggio e/o disincrostazione di serbatoi in resina fenolica (c/d vetroresina) che non tollera i prodotti caustici.

APPLICATIONS

ZEROCALCARE is particularly suitable for dissolving and removing inorganic contaminants such as limestone, milk stone, and iron, which can always be found in food processing, especially in hard water environments.

It is typically used as a descaling cycle following alkaline cleaning process in food processing plants. IN WINEMAKING: for cleaning and/or descaling phenolic resin tanks (e.g., fiberglass) that do not tolerate caustic products.

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

ZEROCALCARE e' un disincrostante acido forte, in grado di dissolvere incrostazioni inorganiche con grande facilità.

La presenza di tensioattivi dalla azione bagnante ed emulsionante dei grassi conferisce ad ZEROCALCARE una discreta azione detergente.

ZEROCALCARE contiene opportuni inibitori di corrosione protettivi verso i metalli più delicati.

**FEATURES AND
PROPERTIES**

ZEROCALCARE is a strong acid descaler, able to easily dissolve inorganic encrustations. The presence of surfactants with wetting and grease-emulsifying properties gives ZEROCALCARE a moderate cleaning action. ZEROCALCARE contains appropriate corrosion inhibitors that protect the most delicate metals.

**MODALITA' E
DOSI D'IMPIEGO**

PER PULIZIE DI PASTORIZZATORI, EVAPORATORI, LAVAGGI C.I.P.:
impiegare alle concentrazioni di 0,5-4%, alla temperatura di 50- 80 °C e per tempi di 20-30 minuti.

PER PULIZIE IN IMMERSIONE O MANUALI: utilizzare alla concentrazione di 5-20% ed alla temperatura di 40-50 °C.
Risciacquare sempre bene con acqua fresca dopo il trattamento.

**USAGE INSTRUCTIONS
AND DOSAGE**

*For cleaning pasteurizers, evaporators, and CIP cleaning:
Use at a concentration of 0.5-4%, at a temperature of 50-80°C, and for 20-30 minutes.*

*For immersion or manual cleaning: use at a concentration of 5-20% and at a temperature of 40-50°C.
Always rinse plenty with fresh water after treatment.*

**ALTRE
INFORMAZIONI**

ZEROCALCARE e' classificato CORROSIVO Per ulteriori informazioni, consultare scheda di sicurezza.
Adottare sempre tutte le precauzioni richieste per la manipolazione dei prodotti chimici.

**OTHER
INFORMATION**

*ZEROCALCARE is classified as CORROSIVE SUBSTANCE. For further information, check the safety data sheet.
Always take all necessary precautions when handling chemicals.*

CONFEZIONI

Taniche da 24 kg.

PACKAGING

24 kg cans.