



VANIL « D »

NETTOYANT DESINFECTANT

CARACTERISTIQUES

Mélange d'alcalis très actifs.
Poudre cristalline blanche.

PROPRIETES

VANIL « D » est un mélange d'alcalis inorganiques, très actifs et convient parfaitement à la fabrication des produits peu moussants à laver la vaisselle, produits spéciaux pour machines.

Il est également possible d'utiliser **VANIL « D »** tel quel.

Il possède un excellent pouvoir nettoyant et dégraissant, ne forme pas de mousse, ce qui est très avantageux pour son utilisation en machine.

En outre **VANIL « D »** est un excellent germicide.

APPLICATIONS

La concentration d'emploi de **VANIL « D »** dépend principalement de la nature et du degré de la souillure ainsi que de la température, mais également de la machine employée.

Elle se situe généralement entre 0,5 et 3 g/l. à conditions que le produit ne soit pas mélangé à d'autres alcalis.

Il est cependant conseillé de déterminer le dosage par quelques essais préalables, afin d'obtenir le meilleur rendu possible.

Après le lavage dans les machines, des agents mouillants peu moussant sont ajoutés au bain de rinçage afin d'obtenir une vaisselle nette et brillante.

A cet effet, notre **RINCANIL** s'est avéré efficace et est ajouté dans des proportions de 0,2 à 0,7 g/l. selon la dureté de l'eau.

CONDITIONNEMENT

Vrac.