RE TAR HD 36

DISINCROSTANTE, DETARTARIZZANTE, SGRASSANTE ALCALINO

CARATTERISTICHE

Nei serbatoi di deposito, di lavorazione o di cottura di sostanze alimentari, si formano normalmente delle incrostazioni di tipo organico che sono in genere particolarmente difficili da eliminare, se non ricorrendo a mezzi meccanici come spatole o raschietti vari. Tali incrostazioni, durante la loro deposizione, inglobano sostanze mucillaginose e residui di lavorazioni successive che fungono da protettori nei confronti dell'incrostazione stessa e che sono facile ricettacolo di agenti di inquinamento.
RE TAR HD 36 è un prodotto specificamente formulato per la rimozione e la peptizzazione di queste incrostazioni, senza dover intervenire con sistemi meccanici che risultano meno efficaci, più costosi, e che possono provocare danni alle superfici delle attrezzature da pulire. Si tratta di un detergente fortemente alcalino con additivi ad azione inibente ed emulsionante. È caratterizzato da un notevole potere penetrante nei riguardi della sporcizia in quanto i suoi componenti attivi riescono facilmente ad "incunearsi" tra le superfici da pulire e le morchie, facilitandone il distacco e la loro demolizione e solubilizzazione.
Specificamente indicato per la rimozione di tutte le incrostazioni di tipo organico, in particolare di quelle vegetali, **RE TAR HD 36** contiene dosate quantità di sequestranti speciali che ne consentono l'impiego con acque di qualsiasi durezza. Il prodotto non genera schiuma ed è particolarmente indicato come sgrassante nel settore oleario.

IMPIEGHI

RE TAR HD 36 può essere utilizzato in numerosissimi casi facilmente identificabili se si tiene conto delle sue caratteristiche e del fatto che, il prodotto, alle concentrazioni d'uso, è assolutamente innocuo nei riguardi della maggior parte dei materiali con i quali può venire a contatto (acciaio inossidabile, metalli ferrosi, resine epossidiche e poliuretaniche, legno, piastrelle e calcestruzzo). **RE TAR HD 36** può essere utilizzato ad esempio per la disincrostazione di filtri, separatori, centrifughe, tele da filtro, riempitrici, pastorizzatori, concentratori, colonne di rettifica, contenitori, cisterne ed altre attrezzature varie. È raccomandato anche nella pulizia interna dei silos di stoccaggio dell'olio di oliva e nella pulizia dei pavimenti sporchi di olio. **RE TAR HD 36** può essere utilizzato anche per lo grassaggio a fondo di superfici meccaniche, che dovranno essere poi protette con idonei protettivi (Vedi serie HD 15)
Le caratteristiche disincrostanti del **RE TAR HD 36** nei confronti delle morchie e delle sostanze organiche lo rendono idoneo anche per altri usi diversi da quelli fin qui indicati. **RE TAR HD 36** è infatti utilizzabile anche per sgorgare e liberare fosse settiche, tubazioni e pozzetti di raccolta nei quali si siano accumulati grassi, depositi organici, residui di cibo e altri tipi di rifiuti alimentari. **RE TAR HD 36** sarà pertanto indicato per ospedali, case di cura, industrie alimentari, complessi alberghieri e comunità dove gli impianti di scarico e di raccolta dei liquami si riempiono, con l'andar del tempo, di incrostazioni e depositi che riducono le sezioni ed arrivano ad ostruire gli scarichi. **RE-TAR HD 36 LIQUIDO** è indicato anche per la pulizia di forni, griglie, cappe di aspirazione nelle cucine industriali, filtri per cappe aspiranti; ottimo per lo sgrassaggio dei doppifondi per la produzione di ricotta nell'industria casearia.

MODALITA' D'USO

PULIZIA DISCHI DEL SEPARATORE O CENTRIFUGA nel settore oleario:

1. Chiudere la mandata dell'olio;
2. Immettere mezzo litro di prodotto all'interno del separatore ed aggiungere un paio di litri di acqua possibilmente calda (40-50°C) e fare girare la soluzione per 3-4 minuti per ammorbidire e staccare le morchie e i residui oleosi dai coni in ottone, dalle lamelle in acciaio e dalle pareti del separatore stesso;
3. Scaricare la soluzione. Se si dispone di un rubinetto di scarico recuperare la soluzione in un successivo utilizzo a fine giornata lavorativa o per la pulizia dei dischi in rafia o in materiale sintetico che si utilizzano per la pasta di olive nella colonna delle presse.
4. Fare 3-4 spari di acqua tiepida potabile per risciacquare l'interno del separatore;
5. Riaprire la mandata dell'olio e continuare a lavorare.

In questo modo si evita lo smontaggio del separatore e la pulizia in manuale del cono in ottone e delle lamelle in acciaio durante le ore di lavoro, si risparmiano 2 ore di lavoro e si evita il contatto con la soda caustica concentrata.

PULIZIA DI SERBATOI, SILOS, TUBAZIONI E SUPERFICI IN GENERE
Per il trattamento di contenitori o vasche di stoccaggio che abbiano incrostazioni particolarmente consistenti, sarà necessario arrivare a concentrazioni del 7-10 %. È necessario tenere presente comunque che, durante l'operazione, parte del prodotto viene neutralizzata e deve pertanto essere effettuata, di tanto in tanto, qualche aggiunta per ripristinare un'alcalinità adeguata. **In considerazione della elevata alcalinità del prodotto se ne sconsiglia l'uso per superfici in alluminio o trattate con resine fenoliche, ferro zincato e verniciato.** Per quanto riguarda il disgorgo di tubazioni ed impianti di scarico, si consiglia di asportare tutta l'acqua in eccesso e di introdurre una soluzione concentrata del prodotto (30 %), preferibilmente calda. Si tenga presente che oltre alla versione liquida è anche presente la versione in polvere.

PROPRIETA' CHIM. – FIS. HD 36 LIQ.

Aspetto:	liquido
Colore:	paglierino
Densità:	1,30 kg/l
pH (soluzione 1%):	12,5
Solubilità in acqua:	totale

PROPRIETA' CHIM. – FIS. HD 36 POLV.

Aspetto:	polvere/granuli
Colore:	avorio
Densità apparente:	1,10 kg/l
pH (soluzione 1%):	12,5
Solubilità in acqua:	totale

Il prodotto è conforme alla Direttiva Comunitaria 93/43/CEE e 94/3/CEE, nel pieno rispetto delle applicazioni del piano HACCP.

Revisione: *n° 07 del 20/04/2017*

ACCA S.p.A. Industria Chimica
DIVISIONE HD PRODOTTI PER LA MANUTENZIONE E PRODUZIONE INDUSTRIALE
Via Leonardo Da Vinci, 94 - 25020 Flero (Bs) - Italia.
Tel. +39 0303580617 r.a. Fax +39 0303581852
Internet: www.acca-spa.com - E-mail: mail@acca-spa.com
P.E.C. acca-spa@legalmail.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 OHSAS 18001 - EN ISO 14001

Le informazioni riportate rappresentano il risultato delle nostre prove e ricerche. Tuttavia considerando sia la molteplicità degli usi che la impossibilità di un nostro controllo sulle condizioni d'uso, decliniamo ogni responsabilità da eventuali inconvenienti o danni derivati dall'uso del prodotto.