

DETERGENTI  
DISINCROSTANTI/  
DECAPANTI/  
NEUTRALIZZANTI

# CHIMACID CIP

Disincrostante non schiumogeno

## SCHEDA TECNICA

Data di compilazione: 09/2024

## CARATTERISTICHE C.F.

|            |             |
|------------|-------------|
| pH:        | <1 +/- 0,5  |
| Densità    | 1.25+/- 0.5 |
| Colore     | Incolore    |
| Odore      | Pungente    |
| Solubilità | Completa    |

## CLASSIFICAZIONE

PERICOLO



### Codici di indicazioni di pericolo:

**H302** - Nocivo se ingerito.

**H314** - Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.

### Consigli di prudenza:

#### Prevenzione

**P280** - Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/il viso.

#### Reazione

**P303+P361+P353** - IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE (o con i capelli): togliersi di dosso immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle (o fare una doccia).

**P305+P351+P338** - IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti.

Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare.

**P310** - Contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI o un medico in caso di contatto con gli occhi.

PER USO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE ED ENOLOGICA

IL PRODOTTO E' CONFORME ALLA DIRETTIVA COMUNITARIA

NEL PIENO RISPETTO DELLE APPLICAZIONI DEL PIANO HACCP/AUTOCONTROLLO.



**CHIMACID CIP** è un disincrostante per industrie alimentari. È efficace per rimuovere depositi calcarei organici ed inorganici in genere, per immersione e riciclo.

Non è fumante, quindi non produce vapori irritanti o corrosivi. È ideale per le applicazioni a ricircolo in quanto ha una buona azione disincrostante senza generare schiuma.

## APPLICAZIONE

Flussare il sistema con acqua.

Per incrostazioni leggere utilizzare una soluzione dal 3% al 5%.

Per interventi d'urto o incrostazioni particolarmente pesanti utilizzare una soluzione dal 5% al 20%.

Lasciare agire per il tempo necessario alla rimozione del deposito, quindi risciacquare con acqua potabile.



[www.lgitaliasrl.com](http://www.lgitaliasrl.com)

Sede legale: 26900 Lodi (LO) - Via A. Grandi, 9/B

Uffici e produzione: 26900 Lodi (LO) - Loc. Polledra

Tel.: +39 (0)371 438559 - Fax: +39 (0)371 438447

Azienda conforme alla norma ISO 9001

CERTIFICATO N° 18882/08/S - IQNET IT-64234

**SOLO PER USO PROFESSIONALE**

Le informazioni riportate in questa scheda sono fornite a titolo di presentazione. L.G. ITALIA srl mette la massima cura nel preparare i prodotti e ne garantisce la qualità nel suo imballo originale e correttamente conservato. Non assume alcuna responsabilità, per eventuali danni o esiti parziali, derivanti da impieghi non corretti o difformi dalla Buona Pratica Lavorativa e comunque non coerenti con le indicazioni suggerite. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si consiglia sempre di testare i nostri prodotti sui materiali prima del loro uso. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.