

X FT_STOCKMEIER_FRANCE_BASO_...

FICHE TECHNIQUE



HD10965

BASO DW RINSE 500

Date de mise à jour : 01/02/2023

Version FT : 2.0

Liquide rinçage vaisselle

BASO DW RINSE 500 est un additif de rinçage pour lave-vaisselles, tunnels de lavage professionnels.

Accélère le séchage de la vaisselle.

Elimine les traces de produit et les voiles ternes.

Rend la vaisselle plus éclatante.

Détartre et améliore le rendement thermique des réchauffeurs.

Agréablement parfumé



UTILISATIONS

Type d'industrie	Méthode	Température d'utilisation	Concentration d'utilisation	Temps de contact
Collectivité	Ajout manuel ou automatique dans process	10 à 90°C	0,02 à 0,04% (0,2 - 0,4g/L)	Selon process

MATÉRIEL D'APPLICATION : STOCKMEIER vous propose un large catalogue réunissant toute une gamme de matériel dédié à l'application et au stockage de nos produits, rétention, soutirage, transfert, dosage, moussage, pulvérisation...

Demandez un catalogue à votre technico-commercial ou écrivez-nous à baso@stockmeier.fr.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Limpide
Couleur	Vert(e)
Odeur	Menthe.
Matière(s) active(s)	Non applicable.
Densité	1,027 ± 0,005 (20°C)
pH pur	2,8 ± 0,2 (20°C); sol. 0,3g/l
pH à 1% dans l'eau distillée	4,1 (20°C)
Viscosité, dynamique	< 10 mPa.s (20°C)
Pouvoir séquestrant à 1%	Aucune donnée disponible
Tension superficielle [N/m]	38 N/m (20°C); sol. 1%
DCO-valeur	455,4 mg O2/g (20°C)
Teneur en azote	0,11 %
Teneur en phosphore	0 %
Point d'éclair	Aucune donnée disponible
Température de stockage	0 – 30 °C
DDM (date durabilité minimum)	2 ans, voir conditionnement.

STOCKMEIER FRANCE H&D
BP 89152 3 Rue de la Buhotière
35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE
Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75
baso@stockmeier.fr - www.basoarvo.com / www.stockmeier.fr

Stockmeier France Hygiène et Désinfection est certifié
ISO 9001
ISO 14001

1/2



FICHE TECHNIQUE



HD10965

BASO DW RINSE 500

Date de mise à jour : 01/02/2023

Version FT : 2.0

RÉGLEMENTATION

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 1831/2003 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.ina.jg.ufr.fr).

CONDITIONNEMENTS

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de



Drive



Partager