

Fiche technique

FARAL OPTIMUM 291

Code : OPRIN

Liquide rinçage vaisselle en machine pour toute qualité d'eau

Caractéristiques physico-chimiques :

Aspect : liquide

Couleur : bleu

Odeur : alcoolisée

pH à l'état pur : 2,5 à 3,5

Densité à 20°C : 1,005 à 1,015

Solubilité : totale dans l'eau

Conditionnement :

Carton 2 x 5 L

Stockage :

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 30°C.

Produit destiné à un usage uniquement professionnel

- Numéro d'appel d'urgence : ORFILA 01.45.42.59.59
- Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation du produit.



Date de création : 10.05.2001

Date de révision 9 : 16.06.2025

ELCOPHARMA

20, rue Edouard Bouthier
F.89500 Villeneuve sur Yonne
Tél: (0)3.86.87.63.63
Fax : (0)3.86.87.35.35
info@elcopharma.com
www.elcopharma.fr

NATURE CHIMIQUE

- Tensioactif non ionique
- Isopropanol
- Acide organique
- Agent anti-mousse

USAGES ET PROPRIETES

FARAL OPTIMUM 291 :

- s'utilise pour le rinçage de la vaisselle en machine professionnelle.
- supprime l'essuyage manuel.
- donne des résultats remarquables, ne laisse aucune trace au séchage et rend la vaisselle et la verrerie brillantes.
- est une formulation acide avec action préventive sur les dépôts minéraux de calcaire dans la zone de rinçage.
- évite le bouchage des gicleurs et des rampes de rinçage.
- est une formulation qui permet d'abaisser la tension interfaciale de l'eau, accroissant ainsi son ruissellement.
- favorise l'élimination de la mousse gênante du bac de lavage et assure une meilleure action mécanique des jets de lavage permettant l'élimination de toutes les souillures alimentaires présentes encore lors du rinçage.
- Peut s'utiliser pour le rinçage des fours équipés d'un système de rinçage (système de dilution), après l'étape de dégraissage par le FARAL OPTIMUM 402 (*).

FARAL OPTIMUM 291 est conforme à la législation en vigueur concernant les produits de rinçage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Utilisation standard pour le rinçage en lave-vaisselle professionnelle :

FARAL OPTIMUM 291 ne s'utilise qu'à l'aide d'un doseur automatique en dilution entre **0,1 à 0,4 g/L d'eau**.

- Réamorcer le doseur, si nécessaire.
- Eteindre la machine à laver la vaisselle.
- Eteindre le doseur.
- Enlever la canne d'aspiration du jerrican avec prudence.
- Introduire la canne d'aspiration dans le nouveau jerrican.
- Allumer le doseur de la machine.
- Température de rinçage : entre 80 et 90°C

Utilisation avec les systèmes intégrés de nettoyage automatique des fours, cuiseurs vapeurs ou les robots de nettoyage (*) :

S'utilise couplé avec FARAL OPTIMUM 402. Phase lavage : FARAL OPTIMUM 402 et phase de rinçage : FARAL OPTIMUM 291.

- Chauffer au préalable le four afin de ramollir les graisses et attendre le refroidissement du four à 50°C maximum.
- Enlevez les plus grosses souillures à l'aide d'un papier jetable ou d'une spatule. *Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'eau, ceci réduirait l'action dégraissante du produit.*
- Brancher au système ou remplissez la cuve de produit de nettoyage du système intégré ou du robot avec FARAL OPTIMUM 402.
- Brancher au système ou remplissez la cuve de produit de rinçage du système intégré ou du robot avec FARAL OPTIMUM 291.
- Utilisez le système de nettoyage intégré ou le robot comme indiqué dans le manuel.

Avant la réutilisation du four, un rinçage final à l'eau est nécessaire afin d'éliminer toute trace de produit de rinçage.

Fiche technique

FARAL OPTIMUM 291

Code : OPRIN

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Lors de la première utilisation, rincer les pompes et les tuyaux du système de dosage afin d'éviter une possible cristallisation due à un mélange de produits.
- Ne pas mélanger à d'autres produits.
- Se conformer aux recommandations d'utilisation prévues par le fabricant du lave-vaisselle.
- Respecter les précautions de l'étiquetage réglementaire.
- (*) En cas d'application avec les systèmes intégrés de nettoyage des fours, veuillez consulter préalablement le manuel d'instruction du fabricant.
- (*) En cas d'utilisation avec un robot de nettoyage, veuillez suivre les instructions du manuel d'utilisation de ce dernier.

ETIQUETAGE REGLEMENTAIRE – cf. section 2 de la Fiche de Données de Sécurité

Selon le règlement CE 1272/2008 et ses modifications (étiquetage dit CLP)

☐ Pas d'étiquetage

☒ Etiquetage : Pictogrammes de danger : **SGH05 SGH02;**

Mention : **DANGER**

- **H226** Liquide et vapeurs inflammables.

- **H318** Provoque de graves lésions des yeux.

☐ Etiquetage additionnel

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

TRANSPORT ADR – cf. section 14 de la Fiche de Données de Sécurité

☐ Non Soumis

☒ Soumis

CODE DOUANIER

3402.90.90.00