

# DÉTARTRANT NETTOYANT POLYVALENT

2024-11/2-LP

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

## BRILLINOX

DÉTARTRANT - NETTOYANT POLYVALENT TOUTES SURFACES  
*QUALITÉ ALIMENTAIRE*



### ➤ Définition :

**BRILLINOX** est un détartrant acide avec fonction détergente. Cette formulation permet l'élimination rapide des carbonates incrustés dans différents supports, qu'ils soient à l'état pur ou dans des souillures d'origine organique.

### ➤ Avantages :

#### Polyvalent :

- Toutes surfaces.
- Aux dilutions préconisées, **BRILLINOX** ne présente pas de corrosivité vis-à-vis de l'inox, le cuivre, les surfaces qui sont étamées.

#### Alimentarité :

- Nettoyage de surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

### ➤ Domaines d'application :

**BRILLINOX** convient parfaitement :

- aux collectivités (cuvettes de WC qui s'entartrent rapidement en présence d'eau dure et autres matériels sanitaires, lavabos, baignoires, urinoirs, bidets, etc...),
- aux restaurateurs (machines à laver la vaisselle; vaisselle et verres qu'ils soient en duralex, pyrex, verre; les tables chauffantes, percolateurs, etc...),
- aux bâtiments ( finition de travaux de carrelages, appareils sanitaires ayant reçu des éclats de ciment, briques et terres cuites décoratives, etc...),
- pour l'entretien des piscines (plages, parois de bassins), au matériel viticole et vinicole (robinetterie, cuverie, matériel en inox, pressoirs, rénovation et nettoyage des conquets, tapis roulants métalliques, chaînes d'embouteillage, nettoyage de matériels divers, etc...).

**BRILLINOX** s'emploie également dans le cadre du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), pour un protocole de nettoyage, suivant la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, basée sur les principes généraux d'hygiène pour la sécurité sanitaire des aliments.

### ➤ Alimentarité :

**BRILLINOX** est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

**BRILLINOX** est un «Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément aux règlements (UE) n° 2018/848 et 2021/1165». «Contrôle ECOCERT SAS».

DIVISION AGRICOLE  
VITICOLE  
VINICOLE



- DÉTARTRANT NETTOYANT
- TOUTES SURFACES
- POLYVALENT SELON DILUTIONS
- QUALITÉ ALIMENTAIRE

### CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide  
Densité : 1,25 +/- 0,02  
Odeur : légère  
Couleur : incolore  
pH : 1 +/- 0,5  
Point éclair : sans

### MODE D'EMPLOI :

Voir au verso.



► **Utilisation de BRILLINOX suivant le tableau ci-dessous :**

Applications	Dilutions	Mode d'emploi
<p><b>Matériel viticole-vinicole :</b> Conquets, matériel inox, pressoirs, tapis roulants métalliques, matériels divers.</p>	Pur ou dilué jusqu'à 20 % dans de l'eau.	<p>En pulvérisation, par brossage, en trempage, au chiffon.</p> <p>Après l'opération de détartrage-nettoyage, effectuer un rinçage abondant à l'eau claire.</p>
<p><b>Restaurateurs :</b> Vaisselle et verres.</p> <p>Machines à laver la vaisselle.</p> <p>Tables chauffantes.</p>	<p>10 % dans de l'eau.</p> <p>De 10 % à 20 % dans de l'eau.</p> <p>15 % dans de l'eau tiède.</p>	<p>Dans un bac, préparer une solution à 10 % de BRILLINOX avec de l'eau tiède. Plonger les objets durant 15 minutes environ. Effectuer ensuite un rinçage à l'eau et les égoutter sans essuyage.</p> <p>Si l'épaisseur de tartre est importante, il est préférable de procéder à un grattage manuel. Faire circuler la solution de BRILLINOX pendant 20 à 30 minutes à une température de 50 à 60°C. Concernant les parties qui ne peuvent pas recevoir la solution, les démonter et les mettre dans le bac de la machine.</p> <p>Si après un traitement de 30 minutes, rajouter du BRILLINOX et refaire une circulation.</p> <p>Brosser les tables avec la solution de BRILLINOX. Rincer abondamment avec de l'eau.</p>
<p>En bâtiment pour finition de travaux de carrelages, briques et terres cuites, etc...</p>	<p>De 5 % à 20 % dans de l'eau.</p>	<p>Frotter à la brosse, au pinceau. Laisser agir quelques minutes puis effectuer un rinçage abondant avec NEUTRALISE dilué à 5 % et laisser en contact avec le dallage pendant quelques minutes. Effectuer un rinçage final à l'eau claire.</p>
<p>Piscines.</p>	<p>De 10 % à 20 % dans de l'eau froide.</p>	<p>Répendre la solution de BRILLINOX sur la plage, l'étaler de façon régulière à l'aide d'une raclette. Laisser agir 10 minutes maximum et brosser légèrement. Effectuer un rinçage abondant en final avec de l'eau.</p>
<p>Cuvettes de WC. Lavabos, baignoires, urinoirs, bidets.</p>	<p>Pur.</p>	<p>Verser dans la cuvette l'équivalent d'1 verre de BRILLINOX. Laisser agir 5 minutes. Brosser et rincer.</p> <p>Si une action lente est désirée, verser ½ verre le soir. Laisser agir 7 à 8 heures. Brosser et rincer.</p> <p>Imbiber une éponge de BRILLINOX et frotter l'ensemble de l'appareil en insistant sur les dépôts et laisser travailler quelques minutes. Frotter légèrement et rincer à l'eau claire.</p>

► **Recommandations :**

Concernant le nettoyage et détartrage des récipients en aluminium ou ses alliages, il est préférable de ne pas procéder par trempage prolongé mais plutôt par brossage afin d'éviter tout risque de noircissement. Conformément à la réglementation en vigueur, dans le cas d'une utilisation sur du matériel ayant un contact alimentaire, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Éviter le contact avec la peau. Porter des gants de protection. En cas d'éclaboussures dans les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Conservation dans un local frais et ventilé, à l'abri des rayons solaires directs, à une température comprise entre 5°C et 35°C.



*DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.*