

09- LINEA SETTORE ALIMENTARE

DETERGENTE CLORATO NO FOAM

PER INDUSTRIA ALIMENTARE E SUPERFICI D.CL.NF.5006

- CARATTERISTICHE :**
- detergente cloroattivo / alcalino
 - azione sanitizzante che garantisce tutte le superfici trattate.
 - potere antiridepositante;
 - bassissima schiuma;
 - rimuove con efficacia grassi animali e vegetali da pavimentazioni delle industrie alimentari, macelli, ristorazione collettiva, ristorazione in genere e etc.
- DILUIZIONI:** usare in diluizione da 0,5% a 2% (da 50 g a 200 g ogni 10 l di acqua) in funzione dello sporco da rimuovere.
- MODALITA' D'USO:** può essere usato manualmente o a spruzzo sulle superfici da trattare con idonei panni.
Sulle pavimentazioni usare mop o macchina lavasciuga.
- AVVERTENZE :** provoca gravi ustioni; rischio di gravi lesioni oculari;
evitare il contatto con gli occhi e con la pelle;
- C CORROSIVO** a contatto con acidi libera gas tossici;
conservare sotto chiave e fuori della portata dei bambini;
in caso di contatto con gli occhi lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico;
in caso di contatto con la pelle togliersi gli indumenti contaminati, lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico;
usare guanti adatti e proteggersi gli occhi e la faccia;
usare indumenti protettivi adatti;
usare soltanto in luogo ben ventilato;
in caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile mostrargli l'etichetta).
- Contiene idrossido di potassio inferiore al 15%.**
Contiene cloro attivo inferiore al 6%.
Teme il gelo.
- COMPOSIZIONE :** contiene antiridepositanti, idrossido di potassio, sequestranti organici, cloro attivo, stabilizzanti e conservanti (2 bromo – 2 – nitropropane – 1,3 – diol).

Biodegradabilità oltre il 90%
ESCLUSIVAMENTE PER USO PROFESSIONALE

Rev. 07-02-2010 CODICI : 1350060K0123358