

09- LINEA SETTORE ALIMENTARE

DETERGENTE SANIFICANTE CLORO ATTIVO ALCALINO PER SETTORE ALIMENTARE D.CL.AL.5022

CARATTERISTICHE :

- detergente cloro attivo alcalino a forte azione sanificante;
- indicato nell'industria alimentare in genere per la detergenza tradizionale e cip (impianti erogazione birra, bibite, ecc.) ;
- saponifica con efficacia grassi pesanti;
- ottimo potere flocculante;
- idoneo per attrezzature e contenitori alimentari e per settore lattiero caseario per rimuovere i residui del latte;
- sanifica e deterge in una sola operazione;
- bassa schiuma.

DILUIZIONI : usare in diluizione da 1% a 3% (da 100 g a 300 g ogni 10 l di acqua) secondo il grado di sporco da rimuovere.

MODALITA' D'USO : da usarsi con sistemi a cip.
Risciacquare abbondantemente.

AVVERTENZE : provoca gravi ustioni; rischio di gravi lesioni oculari.
a contatto con acidi libera gas tossici;

C CORROSIVO conservare sotto chiave e fuori della portata dei bambini;
evitare il contatto con gli occhi e con la pelle;
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 il 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).

ESCLUSIVAMENTE PER USO PROFESSIONALE