



Espumante multiusos. Higienizante.

Propiedades:

Limpia y desengrasa todo tipo utensilios, equipos y superficies lavables. Formulado para cubrir las necesidades de higiene específicas de la industria alimentaria. No contiene perfume, evitando interferencias y contaminaciones de los alimentos. Espuma estable y duradera. Uso manual.

Modo empleo:

Dosificar en el agua de lavado hasta conseguir una espuma abundante. La dosificación depende del nivel de suciedad y del número de piezas a limpiar. El tiempo de contacto depende del nivel de suciedad. Aclarar con agua. Dejar secar.

Beneficios del producto:

- Excelente eliminación de grasa, restos de alimentos y suciedad
- Muy eficaz en la eliminación de materia orgánica, proteínas, lípidos, almidones, azúcares, etc
- Adecuado para todo tipo de materiales habituales en la industria alimentaria
- Fórmula con pH adecuado para la piel

Indicado para:

Limpieza de plantas de fabricación y procesamiento de alimentos: carne, pescado, marisco, azúcar, galletas, productos de panadería y pastelería, aceite, cacao, leche, vino y similares, bebidas refrescantes, etc. Superficies de trabajo y demás equipos de producción en la industria alimentaria.

Dosis:

Lavado utensilios



Superficies alimentarias



2-10 ml/l



2-10 ml/l

Composición cualitativa:

Tensioactivos. Espesantes. Colorantes. Conservantes. Agua.

Propiedades físicas y químicas:

Aspecto:	Líquido transparente
Color:	Naranja
Olor:	Sin perfume
Densidad:	1,00+-0,02
pH:	6

Acreditaciones:**Registros:**

Fabricado en U.E.

Información orientativa con fines comerciales. Atenerse a las indicaciones de la etiqueta y de la Ficha de Seguridad para el manejo y empleo del producto. Contactar con nuestro Departamento Técnico para resolver posibles dudas.