

# FICHA TÉCNICA

## 5-24096IB-DESENGRASANTE ENZIMÁTICO

### APLICACIONES:

Limpieza y desengrase en la industria agroalimentaria de suelos y superficies grasientas.  
Contenedores, depósitos y tanques de grasa.  
Utensilios y recipientes (latas de conserva, moldes, etc.).  
Limpieza y desengrase de filtros y campanas extractoras.  
Recomendado para la industria agroalimentaria (cárnica, pesquera, Láctea, bebidas, conservas) y sector hostelero.

### BENEFICIOS:

Gran poder desengrasante de superficies sin los riesgos asociados a los desengrasantes químicos fuertes. Elevado poder humectante y dispersante de las grasas y suciedad.  
Predegrada la materia grasa, gracias a la elevada actividad de las enzimas que incorpora (lipasas) favoreciendo una eliminación más eficaz y óptima en el proceso de limpieza.  
Producto de espuma controlada, que desaparece rápidamente.  
Propiedades desodorizantes e higienizantes en las aplicaciones de uso.  
Compatible con materiales cerámicos, pétreos y gran variedad de materiales plásticos.

### DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

En máquinas automáticas, dosificar en la proporción de 0,5% de producto sobre el agua de limpieza.  
En aplicación manual dosificar en proporción del 1 al 2% de producto en el agua de lavado.  
Una vez aplicado, dejar actuar y aclarar con agua limpia.  
Se recomienda no lavar los vehículos al sol, ni aplicar el producto estando la carrocería caliente.  
Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado, permite reducir el impacto ambiental.

### HIGIENE Y SEGURIDAD:

Producto concentrado enzimático, evitar el contacto con los ojos y la piel.  
Para más información consultar con la ficha de datos de seguridad.

### CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

Producto clasificado como fácilmente biodegradable. Permite en bajas dosificaciones ser eliminado mediante procesos biológicos.  
Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto.....Fluido homogéneo  
Densidad 20°C.....0,900 - 1,000  
Solubilidad en agua.....Parcialmente soluble  
PH.....6 - 8

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad. Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.