

FICHA TÉCNICA

5-24114IB-ECODETERGENTE ALIMENTARIA

APLICACIONES:

Desengrase en industria alimentaria, salas de despiece, zonas "precocinadas", frigoríficas, etc.
Adecuado para protocolos de limpieza dentro de sistemas APPC en todo tipo de establecimientos que manipulen, procesen o almacenen alimentos o bebidas.
Desengrase industrial de grandes superficies.

BENEFICIOS:

Especialmente formulado para realizar lavados más rápidos y de una calidad superior de acabado.
Facilidad de aclarado y de arrastre de la suciedad por su poder dispersante.
Exento de disolventes. 0% de COVs (Compuestos orgánicos volátiles).
Producto exento de biocida.
Producto neutro y exento de fosfatos, lo que confiere seguridad de uso y previene fenómenos de eutrofización de las aguas.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

Si se trata de limpieza de maquinaria o residuos sobre superficies pintadas, diluir al 0,5-5% con agua y rociar la superficie con un pulverizador, pasando a continuación un trapo limpio y seco.
En suelos industriales diluir al 0,5-5%, dejando durante unos minutos y aclarando con agua limpia a continuación. Si los residuos son muy fuertes se recomienda apoyar la acción del producto mecánicamente con un cepillo de raíces.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto:	Fluido homogéneo.
Olor:	Sin aroma añadido.
Densidad 20°C:	1,000 - 1,050.
Solubilidad en agua:	Total.

HIGIENE Y SEGURIDAD:

Evítese el contacto con los ojos y la piel. En caso de ingestión, acúdase inmediatamente al médico y muéstrele la etiqueta o el envase. Para más información consultar con la ficha de datos de seguridad.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

- Producto biodegradable. Se elimina fácilmente mediante procesos biológicos. No contiene fosfatos.
- Contiene tensoactivos fácil y anaeróbicamente biodegradables.
- Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.
- En el diseño de este producto se han tenido en cuenta criterios ambientales.

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.