



FOOD SH ALK MONOFASE

DETERGENTE CONCENTRATO PER ATTREZZATURE DELL'INDUSTRIA
ALIMENTARE

PROPRIETÀ

FOOD SH ALK MONOFASE è un detergente alcalino ad alta concentrazione indicato per la rimozione di tutti i tipi di sporco quali: grassi di origine animale, vegetale, sporco alimentare composto e unti in genere e trova largo impiego nelle industrie casearie e alimentari. Le sue particolari proprietà e l'assenza di sostanze schiumogene, permettono di rimuovere facilmente ogni tipo di grasso riducendo notevolmente i tempi di risciacquo. FOOD SH ALK MONOFASE è efficace con qualsiasi tipo di durezza dell'acqua.

APPLICAZIONE

FOOD SH ALK MONOFASE è indicato per la rimozione di tutti i tipi di sporco quali grassi di origine animale e vegetale e trova largo impiego nelle industrie lattiero - casearie e alimentari.

MODALITA' D'USO

FOOD SH ALK MONOFASE può essere impiegato sia per le pulizie manuali sia utilizzando sistemi a circuito chiuso, in percentuali d'uso comprese tra 2 - 3% in funzione del grado di sporco da asportare. Si consiglia l'utilizzo di sistemi a circuito chiuso dotati di sistemi di dosaggi centralizzati ed automatici. Risciacquare accuratamente dopo l'uso.

DATI FISICI E CHIMICI

Stato Fisico Liquido
Colore Giallo
Odore Inodore
Densità (20°C g/cm³) 1,270 ± 0,005
pH T.Q. > 12

RESE OPERATIVE

Le rese operative dipendono dal tipo di utilizzo e criteri operativi.

INFORMAZIONI

Prodotto destinato all'uso professionale.

CONFEZIONI

Fusto 12 Kg