



# FOOD SH HYPOCLORITE

DETERGENTE IGIENIZZANTE PER IMPIANTI DI SPILLATURA

## PROPRIETÀ

FOOD SH HYPOCLORITE detergente igienizzante ad elevato potere ossidante, indicato per la sanificazione di impianti, attrezzature, piani di lavoro soprattutto in teflon), contenitori e accessori vari nell'industria alimentare, enologica e conserviera. La totale assenza di schiuma, fa sì che il prodotto trovi largo impiego nella sanificazione di cisterne di stoccaggio per liquidi alimentari, delle linee di trasporto e delle macchine confezionatrici. FOOD SH HYPOCLORITE è indicato anche per la sanificazione di tutte le superfici dure, resistenti agli agenti ossidanti.

## APPLICAZIONE

FOOD SH HYPOCLORITE può essere utilizzato per la sanificazione di impianti, attrezzature, accessori vari all'interno dell'industria alimentare, enologica e conserviera.

## MODALITA' D'USO

Per la igienizzazione delle superfici e delle attrezzature si consiglia l'utilizzo in soluzioni allo 1-5% in relazione alla quantità di sostanza organica presente sulle superfici.

## DATI FISICI E CHIMICI

Stato Fisico Liquido  
Colore Giallo  
Odore Cloro  
Densità (20°C g/cm<sup>3</sup>) 1,200 ± 0,01  
pH T.Q. >12  
Cloro attivo 130 G /LITRO

## RESE OPERATIVE

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

## INFORMAZIONI

Prodotto destinato all'uso professionale.

## CONFEZIONI

Fusto 25 kg