



FOOD INDUSTRY ACID CLEANER

Desincrustante, desinfetante bactericida e fungicida

Composição:

FOOD INDUSTRY ACID CLEANER é uma composição desinfetante de alto nível de reacção química ácida, baseada em peróxidos activos, oxidantes, molhantes e estabilizantes.

Características:

Aspecto: Líquido

Cor: Incolor

Aroma: Característico

Densidade: 1,120 Kg/dm³ + - 50 gramas %

Acido peracético: Mínimo 5

Propriedades:

FOOD INDUSTRY ACID CLEANER é um poderoso desinfetante de alto nível e amplo espectro de acção, para eliminação de bactérias e germes aerobios e anaeróbicos , incluindo micro bactérias e esporos bacterianos, sem deixar resíduo.

Pode misturar-se em água em todas as proporções, a frio ou quente até 70 graus centígrados.

FOOD INDUSTRY ACID CLEANER tem acção de limpeza e desincrustação para os “bio-filmes” bacterianos que se fixam aos depósitos orgânicos de todas as superfícies, eliminando-os.

Campo de aplicação:

FOOD INDUSTRY ACID CLEANER é recomendado para todo o tipo de indústria alimentar, fabricas de transformação de carnes, peixe, conservas, cozinhas industriais, linhas de engarrafamento de águas e vinho, adegas cooperativas, etc.

Modo de emprego:

FOOD INDUSTRY ACID CLEANER, deve ser aplicado sempre em solução em água, por imersão, pulverização ou circulação. Recomenda-se a título orientativo a aplicação de 1 litro até 200 litros de água, consoante o tipo de limpeza e desinfecção que se pretenda, deixando actuar cerca de 10 minutos e finalmente enxaguar abundantemente com água potável. Por se tratar de um produto com grande estabilidade, não altera as suas propriedades no estado em que é comercializado. No entanto, após diluição, recomenda-se que seja utilizado, durante um período de 72 horas.

Armazenagem:

Sem cuidados especiais, mantendo as embalagens originais e afastadas do sol, longe do alcance das crianças.

FABRICADO EM PORTUGAL