

Detar C

DETERGENTE IGIENIZZANTE

Detar C

Detergente igienizzante per l'impiego nell'industria alimentare.

Applicazioni

In generale Detar C trova impiego per la detersione e igienizzazione di tutte le attrezzature e le apparecchiature nei diversi settori dell'industria alimentare. In particolare tra le applicazioni possibili vi sono: miscelatori, serbatoi, tubazioni, pastorizzatori, riempitrici nell'industria delle bevande e dell'imbottigliamento.

Stampi, assi di stagionatura, pastorizzatori, impianti di confezionamento nel settore lattiero-caseario. Piani di lavoro, recipienti, nastri trasportatori, celle frigorifere per l'industria conserviera.

La bassissima schiumosità sviluppata da Detar C, ne rende possibile l'utilizzo anche in impianti CIP.

Vantaggi

Detar C è efficace in un range di pH da 4 a 10. Non è corrosivo su gomma, resine sintetiche di grado alimentare e su tutti i metalli. Un contatto prolungato può opacizzare il rame, se ne sconsiglia quindi l'uso.

Caratteristiche

Aspetto: Liquido limpido.

Colore: Incolore.

Peso specifico a 20 °C:

1,07 - 1,09 g/cm³.

pH (soluzione all'1%): 6,5 - 7,5.

Risciacquabilità: ottima.

Biodegradabilità: oltre 90% (art. 2 e 4 legge 136 del 26/4/83).

Modalità d'impiego e dosi

Diluire Detar C in acqua in concentrazione variabile da 0,2 all'1%, a seconda del tempo di contatto.

Può essere utilizzato fino a 80 °C. Risciacquare con acqua potabile dopo l'uso.

Conservazione

Detar C mantiene inalterate le proprie caratteristiche se conservato in luogo fresco e asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni dopo l'uso.

Etichettatura di pericolosità

Il prodotto è classificato pericolo

Prima di manipolare il prodotto consultare la relativa scheda di sicurezza.

Confezioni

cod. 250181 - canestri da 10 kg