DEPTAL B

Liquido concentrato per uso esclusivamente professionale

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTARI

DETERGENTE - IGIENIZZANTE CLORINATO

PRESENTAZIONE

. Liquido limpido, Giallo paglierino

. pH puro : Non disponibile

. pH in sol. 10 g/l : 12,2±0,2

. Densità a 20° C : 1,22±0,01 g/cm³

. Punto di congelamento : -18 °C

PROPRIETA'

Detergente, igienizzante, leggermente schiumogeno

Sequestrante

Il prodotto si caratterizza per la capacità antiridepositante e anticollante che impedisce l' ancoraggio delle lavorazioni successive alle superfici trattate

Contiene inibitori di corrosione

APPLICAZIONI

Detergenza e igiene di burrificatrici, porzionatrici ed impacchettatrici del burro

Detergenza e igiene di vasche e serbatoi di stoccaggio alimenti

Detergenza e igiene a macero di pezzi smontati

Detergenza pavimenti di caseifici ed industrie di lavorazione delle carni

Modo di impiego:

Concentrazione : 1,5 - 2 %

Temperatura : 50 - 65 °C

Tempo di contatto : 5 - 30 min

Sequenza standard di utilizzo :

Prelavaggio con acqua

Applicazione soluzione DEPTAL B

(consultare nostro personale tecnico)

Risciacquare con acqua potabile

CONTROLLO DELLA SOLUZIONE

. Dose campione : 50 ml

. Indicatore : Fenolftaleina

. Reattivo : HCl N/2 ; Tiosolfato di sodio, piccola quantità

. Fattore di titolazione : f = 0,48

*Concentrazione in % = ml titolante * f*

*Concentrazione in g/l = ml titolante * f * 10*

CONFEZIONI

Fustino 10l Giallo 12kg

Fustino 20l Giallo 22kg

Fustino 22l Giallo 27kg

Fusto 220l Blu scuro 240kg

Contenitore One Way 1000l opaco 1200kg

SICUREZZA

Consultare la scheda di sicurezza disponibile su internet : http:// www.hypred.com

LEGISLAZIONE

Questo prodotto e' conforme alla legislazione riguardante i prodotti di detergenza delle superfici che possono entrare in contatto con generi alimentari, prodotti e bevande per l'alimentazione dell'uomo e degli animali.