

FICHA TÉCNICA

5-50096CH

DESENGRASANTE ENZIMÁTICO



APLICACIONES:

- Limpieza y desengrase en la industria agroalimentaria de suelos y superficies grasientas.
- Contenedores, depósitos y tanques de grasa.
- Utensilios y recipientes (latas de conserva, moldes, etc.).
- Limpieza y desengrase de filtros y campanas extractoras.
- Recomendado para la industria agroalimentaria (cárnica, pesquera, Láctea, bebidas, conserveras) y sector hostelero.

BENEFICIOS:

Gran poder desengrasante de superficies sin los riesgos asociados a los desengrasantes químicos fuertes. Elevado poder humectante y dispersante de las grasas y suciedad. Predegrada la materia grasa, gracias a la elevada actividad de las enzimas que incorpora (lipasas) favoreciendo una eliminación más eficaz y óptima en el proceso de limpieza. Producto de espuma controlada, que desaparece rápidamente. Propiedades desodorizantes e higienizantes en las aplicaciones de uso. Compatible con materiales cerámicos, pétreos y gran variedad de materiales plásticos.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

En máquinas automáticas, dosificar en la proporción de 0,5% de producto sobre el agua de limpieza. En aplicación manual dosificar en proporción del 1 al 2% de producto en el agua de lavado. Una vez aplicado, dejar actuar y aclarar con agua limpia. Se recomienda no lavar los vehículos al sol, ni aplicar el producto estando la carrocería caliente. Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado, permite reducir el impacto ambiental.

HIGIENE Y SEGURIDAD:

Producto concentrado enzimático, evitar el contacto con los ojos y la piel. Para más información consultar con la ficha de datos de seguridad.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

Producto clasificado como fácilmente biodegradable. Permite en bajas dosificaciones ser eliminado mediante procesos biológicos. Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto.....Fluido homogéneo
Densidad 20°C.....0,900 - 1,000
Solubilidad en agua.....Parcialmente soluble
PH.....6 - 8

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad. Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.