

Ultraclean

Liquido detergente manuale multiuso

Descrizione

Ultraclean è un liquido detergente multiuso indicato per l'applicazione manuale nell'industria alimentare, nell'imbottigliamento delle bevande e nel settore lattiero caseario.

Caratteristiche principali

- **Ultraclean** è un prodotto a media alcalinità contenente una miscela ottimizzata di sequestranti, agenti bagnanti ed emulsionanti. La sua formulazione è particolarmente efficace nella rimozione di grassi, di origine animale e vegetale, e contaminazione proteica da pavimenti, muri e da tutte le superfici di preparazione degli alimenti. E' anche raccomandato per il lavaggio esterno degli impianti di produzione e degli automezzi.
- **Ultraclean** è un prodotto moderatamente schiumogeno ed è utilizzabile per applicazioni manuali o tramite lavapavimenti o con apparecchiature schiumogene a bassa pressione.

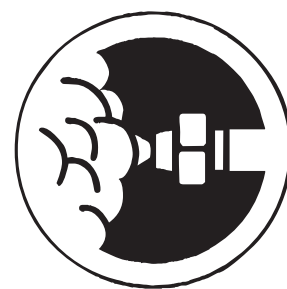
Benefici

- Efficace detergenza su un'ampia gamma di contaminazioni
- Versatile ed economico
- Utilizzabile con acque a diversa durezza
- Prodotto non profumato
- Facilità di risciacquo

Modalità d'uso

Usare **Ultraclean** ad una concentrazione compresa tra 0.5-5% v/v in funzione del grado e del tipo di contaminazione da rimuovere. Per ulteriori dettagli consultare la documentazione applicativa specifica.

VK3L



Diverclean™

Ultraclean

Liquido detergente manuale multiuso

Caratteristiche tecniche

Aspetto	Liquido limpido incolore
Densità relativa a 20°C	1.08
pH (soluzione all' 1% a 20°C)	11.6
Chemical Oxygen Demand (COD)	238 g O ₂ /kg
Contenuto in Azoto (N)	6.1 g/kg
Contenuto in Fosforo (P)	Assente

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Conservare negli imballi originali chiusi lontano da temperature estreme. Per le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto consultare la scheda di sicurezza.

Compatibilità del prodotto

Ultraclean quando applicato alle concentrazioni e temperatura raccomandate, è compatibile con tutti i tipi di materiali comunemente impiegati nell'industria alimentare. Risciacquare sempre e accuratamente le superfici trattate dopo l'utilizzo (entro 1 ora).

Nel caso di incertezza è opportuno valutare il singolo materiale prima di un contatto prolungato.