

CLOR-LF

REGISTO SANITARIO INDUSTRIAL:37/90 M

DETERGENTE BACTERICIDA FUNGICIDA CLORADO BAJO EN ESPUMA

CLOR-LF é um detergente bactericida com fungicida clorada, com um passo, com espuma controlada, adequada para limpeza e desinfecção por recirculação, pulverização ou imersão na indústria alimentar (lacticínios e adegas).

-  Nº REGISTO 20/40-07253-HA. Uso em indústria alimentar.
-  Elimina restos de gordura animal e vegetal.
-  Contém hipoclorito, evitando o desenvolvimento de películas proteicas.
-  Eficaz, económico e fácil de eliminar.

ÁREAS DE APLICAÇÃO

Indústrias de produtos lácteos, fábricas de conservas, vinicultores, matadouros, processadores de alimentos, bebidas, etc., para limpeza de pisos, paredes, mesas de corte e equipamentos de processo, etc.

COMPOSIÇÃO

Mistura de hipoclorito de sódio, álcalis, sequestrantes e humectantes.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Como Bactericida: Diluir com água pelo menos 4,5%. Aplicar na superfície por um tempo de contacto mínimo de 5 minutos. De acordo com EN 13697

Como fungicida: Diluir com água pelo menos 4,5%. Aplicar na superfície por um tempo mínimo de contacto de 15 minutos. De acordo com a norma EN13697.

Como limpador geral: Diluir com água em proporção de 2% a 10% dependendo do tipo de sujeira e do plano de higiene (HACCP). A aplicação da dose apropriada economiza custos finais e suprime o impacto ambiental do produto não necessário.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto: Líquido transparente amarelo pálido.
Densidade : 1,19 gr/dm³

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO RECOMENDADO

Ver Ficha de Dados de Segurança: Secção 8. Controles de Exposição/Protecção Individual.

EMBALAGEM

Embalagens de 25, 210 e 1.000 litros.

A informação aqui refletida baseia-se no nosso conhecimento e nos testes realizados. Não somos responsáveis pelos resultados obtidos se o produto for aplicado sem seguir as condições e o modo de uso recomendado aqui. Em caso de dúvida, consulte o nosso Departamento

