

# CLOR-FOAM

REGISTO SANITARIO INDUSTRIAL: 37/90 M

## DETERGENTE BACTERICIDA FUNGICIDA CLORADO

**CLOR-FOAM** é um detergente bactericida fungicida líquido clorado, com alto poder auto-espumante, adequado para limpeza diária na indústria de alimentos.

-  Nº REGISTO 20/40-06041-HA. Uso em indústria alimentar.
-  Elimina restos de gorduras animais, vegetais, proteínas e sangue.
-  Contém hipoclorito, evitando o desenvolvimento de películas proteicas.
-  Eficaz, económico e fácil de eliminar.

## ÁREAS DE APLICAÇÃO

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

## COMPOSIÇÃO

Mistura de hipoclorito de sódio, álcalis, surfactantes espumantes e humectantes.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

Como Bactericida: Diluir com água, mínimo a uma taxa de 10%. Aplicar na superfície por um tempo mínimo de contacto de 5 minutos. De acordo com a norma EN 13697.

Como fungicida: Diluir com água, mínimo na proporção de 0,5%. Aplicar na superfície por um tempo mínimo de contacto de 15 minutos. De acordo com a norma EN 13697.

Como limpador geral: Diluir com água entre 2% e 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

Aspeto: Líquido transparente amarelo pálido.

Densidade : 1,17 gr/cm<sup>3</sup>

## EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO RECOMENDADO

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

## EMBALAGEM

Embalagens de 25 litros / 28 kilos.

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 Técnico

