



SGRASSANTE PER CAMERE FREDDI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

- **APPLICAZIONI:**

COLD WASH è uno sgrassante alcalino concentrato a bassa schiuma. È concepito per la detersione delle apparecchiature e macchine nelle industrie alimentari nelle camere fredde. Il prodotto è applicato per mezzo di vaporizzatori automatici per accelerare le pulizie. La sua formulazione permette di eliminare grassi, proteine, materie organiche ed altri residui a basso costo rapidamente e facilmente. Elimina i cattivi odori e lascia le superfici terse e brillanti. La sua formulazione a bassa schiuma permette un risciacquo rapido.

- **ISTRUZIONI D'USO:**

Portare la temperatura ambiente a più di 5 °C

Utilizzare da 3 a 10 % a seconda della quantità di sporco e della sua natura. Applicare con apparecchiature automatiche a spruzzo e lasciare agire qualche minuto. Se è utilizzato manualmente, è consigliabile lasciare agire il prodotto 10 minuti a contatto della superficie per ottimizzare l'azione detergente. Può essere utilizzato su qualsiasi superficie lavabile, anche manualmente con spruzzatori. In tal caso, diluire il prodotto a seconda delle necessità. In genere da 3 al 10 %.

- **DATI CHIMICO - FISICI:**

Stato:	Liquido
pH:	12 conc.
Schiuma:	BASSA
Colore:	Paglierino
Odore:	Nessuno



- **COMPONENTI:**

Tensioattivi non ionici, anticorrosivi, Idrossido di potassio, Glicoli organici.

- **PRECAUZIONI:**

Corrosivo allo stato puro. Indossare abiti e guanti adatti, proteggersi occhi e faccia. In caso di contatto con gli occhi o la faccia lavare immediatamente con acqua abbondante e consultare un medico.