

Scheda Tecnica n°	Data Redazione	N° revisione	Redatto da	Approvato da	Archiviato da
ST/002021	10/2004	0	RLB	/	RLB

SCHEDE TECNICHE

ALFOR

SGRASSANTE PER ATTREZZATURE ALIMENTARI

Caratteristiche: Detergente concentrato ad elevato potere sgrassante per la pulizia quotidiana di affettatrici, banchi di lavoro, banchi frigoriferi, utensili e piccole attrezzature di industrie alimentari, macellerie, salumerie, negozi, ecc... Esente da alcali, acidi e solventi, sgrassa e deterge a fondo le superfici a diretto contatto con gli alimenti, svolgendo una efficace azione igienizzante ad effetto prolungato. Di facile risciacquo, è consigliato per l'uso in ambienti sottoposti a controllo HACCP.

Istruzioni d'uso: Diluire il prodotto nella misura di 1:20-30, in base al grado di sporco da rimuovere, preferibilmente in acqua calda, applicare con nebulizzatore, spruzzatore o spugna, lasciare agire alcuni minuti quindi risciacquare adeguatamente. Per pulire parti smontabili di attrezzature, immergerle per qualche minuto nella soluzione quindi risciacquare.

ASPETTO FISICO

Liquido da incolore a rosato

ODORE

Caratteristico

pH

8,0-9,0

PESO SPECIFICO A 20 °C

n.d.

PUNTO DI INFIAMMABILITÀ

Non infiammabile

SIMBOLO DI PERICOLOSITÀ

Irritante

ADR

Non soggetto

COMPOSIZIONE (Racc.CEE 89/542)

<5%: tensioattivi anionici, saponi, sequestranti;

5-15%: Tensioattivi non ionici, fosfati;

Componenti minori: conservante

CATEGORIA TENSIOATTIVI

Non ionici, anionici, biodegradabili 90%