

PROKITCHEN DETERGENTE CLORADO

1. INTRODUÇÃO

PROKITCHEN DETERGENTE CLORADO é indicado para higienização em indústrias alimentícias e cozinhas industriais. Possui alto poder de remoção de sujidades gordurosas.



2. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto.....	Líquido viscoso e transparente
Cor.....	Amarelado
Odor.....	Característico
pH.....	12,0 – 14,0
Teor de cloro.....	2,75 – 3,25
Densidade.....	1,09 – 1,11

3. MODO DE USAR:

- 1- Indústrias alimentícias: utilizar uma solução de 0,5 a 3% (ou seja de 50 a 300mL do produto em 10L de água).
- 2- Em geradores de espuma: utilize uma solução de 1 a 3% à temperatura ambiente ou até 50°C.
- 3- Tanques de expansão: em água fria utilizar uma solução de 0,5% .
- 4- Tanques de transporte: utilizar o produto puro de 1 a 3% à temperatura ambiente.
- 5- Para desinfecção utilizar o produto puro.

4. PROPRIEDADES:

1. Utilização em limpeza por imersão ou através de geradores de espuma
2. Altamente alcalino
3. Alto desempenho na remoção de gorduras
4. Desinfecção a pronto uso

5. EMBALAGEM:

Bombona 4x5L;

PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA

Em caso de dúvidas na utilização deste produto, ou nas instruções aqui contidas, solicite os nossos serviços de Assistência Técnica de Aplicação, que estará a sua disposição para auxiliá-lo na correta utilização do mesmo, bem como para resolver suas necessidades específicas de higiene e limpeza. Maiores esclarecimentos: regulatorio@audaxco.com