CLEANSOL BG/A

Scheda Tecnica n° 223 Rev. 09/05/2014

Sgrassante generale per l'industria alimentare

APPLICAZIONI:

Cleansol bg/A è un detergente a forte concentrazione e ad alto potere pulente, in grado di rimuovere rapidamente i grassi alimentari ed i residui di lavorazione quali sangue, salamoie, proteine e zuccheri. Grazie alla sua flessibilità d'uso, può essere usato per la pulizia di laboratori artigianali e reparti di industrie alimentari, impiegato manualmente o con sistemi d'irrorazione a bassa pressione. Cleansol bg/A è in grado di rimuovere anche residui parzialmente carbonizzati o induriti, ad esempio in forni, pastorizzatori e di impianti di riscaldamento a vapore.

MODO D'USO:

Il prodotto può essere usato in concentrazioni comprese tra il 5 ed il 20%, distribuito od irrorato sulla parte da trattare preventivamente inumidita e lasciato agire per alcuni minuti. Se necessario usare una spazzola, con stracci o panni carta per aiutare la rimozione dello sporco.
Finite le operazioni di lavaggio, risciacquare con abbondante acqua, preferibilmente tiepida.

CATEGORIA:

- Sgrassante
- Detergente ad altaconcentrazione

PUNTI DI FORZA:

- Versatilità
- Potenza di pulizia

CAMPI DI IMPIEGO:

- Rimozione oli e grassi
- Pulizia sporco pesante

Cleansol bg/A può essere usato dal laboratorio artigianale al reparto produttivo di una grossa azienda alimentare, in svariati campi produttivi, quali:

- Macelli, Panifici, Trattamenti di generi ortofrutticoli,
- aziende ittiche, aziende casearie,
- produzione dolciumi, negozi di alimentari, grossisti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

pH	13
Odore	Caratteristico
Colore	Giallo
Densità (20°C)	1,070g/cm3

Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001

Via Liberazione 2 – 20098 San Giuliano Milanese (MI) – Italia
Tel. +39 029880180 – Fax +39 029880486 www.roadmaster.it – info@roadmaster.it