

**Scheda tecnica**



# EMULSI-HYPOCHLOR

*Detergente non schiumogeno cloro-attivo*

**Emulsi-Hypochlor. Detergente sgrassante non schiumogeno alcalino cloro-attivo per industrie alimentari di riempimento con impianti CIP, nell' industria lattiero casearia e lavorazione carni. Rimuove sporco, grasso e residui organici vegetali ed animali. La sua formulazione antibatterica a base di cloro garantisce la rimozione di germi e batteri.**

## CAMPO DI IMPIEGIO

Impianti CIP, industria alimentare, agraria, lattiero casearia, lavorazione carni.

## DILUIZIONE:

Per impianti CIP diluire il prodotto in acqua calda al 2 %,  
Per impiego manuale o con idropulitrice diluire all' 1 %.

## PROPRIETA' FISICO-CHIMICA

Aspetto	Colore	Odore
liquido	paglierino	caratteristico
Simbolo di pericolo		<b>C corrosivo</b>



### Avvertenze:

Utilizzare guanti protettivi, occhiali e abbigliamento adeguato.

Conservare fuori dalla portata dei bambini.

Non mescolare con altri prodotti.

Biodegradabilità: 90%

(Art. 2 e 4 L. 26/4/83 N° 136)

**ITALCHIMICA S.R.L. Riviera Maestri del Lavoro, 10 - 35127 - Padova**

## MODALITA' D' USO

Predisporre un lavaggio quindi utilizzare **Emulsi-Hypochlor** in concentrazione dallo 0,5% al 2% a ricircolo per un tempo predefinito. Le temperature consigliate vanno da un minimo di 30° C ad un massimo di 60° C.

## AVVERTENZE:

Per impieghi diversi da quelli qui elencati verificare sempre che non ci siano problemi di inadeguatezze del prodotto all' utilizzo fatto.

**NON UTILIZZARE SU ALLUMINIO**



Confezionamento:	tanica in PE-HD da 24 Kg
Cod. vendita:	1862
Cod. Ean: 8032680+	393518
Pezzi per cartone:	<>
Cartoni per pallet:	39
Cartoni per strato:	13

**PER ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE**

[www.sanitecitalia.com](http://www.sanitecitalia.com)



**SANITEC**  
Igiene sicura