



BACTERICIDA ALCALINO CLORADO PARA LIMPIEZA CIP, LAVAVAJILLAS MAQUINA Y LIMPIEZA DE SUPERFICIES



 Detergente desinfectante clorado no espumante de elevada alcalinidad. Desinfección de contacto: superficies y equipos, mediante pulverización, circulación o inmersión, sistemas CIP y máquinas automáticas. Limpia, desengrasa y desinfecta en la misma operación.

 AUTORIZADO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA. Aplicación por personal profesional. N.Reg D.G.S.P.: 18-20-06260-HA

 Consulte disponibilidad y formatos en nuestra tarifa vigente

Campos de empleo

Apto para su uso en Industria alimentaria. Tipo de aplicación: desinfección de contacto: superficies y equipos. mediante pulverización (Superficies, suelos, cámaras frigoríficas, cajas de plástico,...), inmersión (Utensilios,...), circulación (Tuberías, depósitos y equipos), sistemas CIP (Industrias lácteas, bebidas, aceites,...) y máquinas automáticas (Lavavajillas industriales,...). Indispensable en cocinas de geriátricos y hospitales, cooperativas agrícolas e industrias de procesado y conservación de carnes, pescados o lácteos.

Forma de uso

Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. Aplicable con bomba dosificadora. Cuando se utilice por primera vez, aclarar con agua la bomba dosificadora y los tubos para evitar una posible cristalización del mismo por la mezcla con productos de otros fabricantes. Utilizar CITRON CLOR HA en disolución acuosa al 1%, dependiendo del tipo, cantidad de suciedad y método de aplicación requerido. Dejar actuar las soluciones del producto en contacto con las superficies al menos 5 minutos. Aclarar con agua potable las superficies y utensilios tratados antes de su utilización.

Aplicar en ausencia de alimentos. No deberá mezclarse con otros productos químicos. No utilizar en objetos sensibles a los componentes alcalinos como el cobre, latón, aluminio o goma. INCOMPATIBLE CON

Propiedades

Su formulación proporciona diluciones acuosas que carecen de espuma, de elevado poder desengrasante y desinfectante con aguas de aporte de media y elevada dureza.

La estabilidad de su formulación y la riqueza de alcalis y cloro activo (min. 4,5 % a la salida de Fábrica) proporciona un producto polivalente para la desinfección en medio alcalino. Permite su uso en cualquier sistema de limpieza por circulación, pulverización o inmersión.

La sinergia de sus ingredientes proporciona una gran acción desinfectante contra todo tipo de microorganismos incluyendo bacterias, levaduras, hongos, esporas y virus.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la

Características

Aspecto físico: Líquido fluido amarillento
Densidad: 1,2 gr/cc. aprox.
pH (al 1%): 10,5 aprox.

COMPOSICION:

Hipoclorito sódico-cloro activo.....4.5 %
Hidroxido potásico.....10 %
Excipientes c.s.p.....100 %

Precauciones

Puede ser corrosivo para los metales. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos duraderos. Composición comunicada al Servicio Nacional de Toxicología. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Teléfono 915 620 420.

Notas

Aplicación por personal profesional.
Consérvese el recipiente bien cerrado y en lugar fresco.
Fichas de seguridad a disposición de los usuarios profesionales.

DISARP, S.A.

Nuevo acceso playa Daimús, 22
46710 - Daimús (Valencia)
Tel: 962819484 - Fax: 962819641
www.disarp.com - blogdisarp.com



EMPRESA CERTIFICADA POR BUREAU
VERITAS CERTIFICATION EN LAS NORMAS
ISO 9001:2015 E ISO 14001:2015

Fecha Impresión: 15/01/2020

Fecha revisión: 10/05/2018