

DSP 5.5 BACT

LAVAVAJILLAS MANUAL ACCIÓN HIGIENIZANTE



☒ Detergente neutro sin perfume recomendado para el lavado de vajilla, cristalería, menaje, bandejas y ollas en cocinas profesionales e industria alimentaria. Elimina altos contenidos de grasa, malos olores y garantiza una correcta higiene de las superficies que están en contacto con alimentos.

☒ La utilización del producto de limpieza específico en la industria alimentaria facilita el trabajo y proporciona el mejor resultado.

☒ Consulte disponibilidad y formatos en nuestra tarifa vigente

Campos de empleo

Apto para su uso en Industria alimentaria para el lavado manual de vajilla, cristalerías y cuberterías así como detergente-desengrasante para la limpieza general de superficies.

Forma de uso

PARA LA LIMPIEZA DE VAJILLA, CACEROLAS Y CUBIERTOS : Basta con añadir una pequeña dosis de producto en una esponja humedecida en agua para conseguir una excelente limpieza. Enjuagar con agua potable. Aclarar y secarse las manos después de usar. Para un uso prolongado, se recomienda utilizar guantes.

PARA LA LIMPIEZA DE CUALQUIER TIPO DE SUPERFICIE:

Diluya en un recipiente con agua, una cantidad equivalente entre el 2% y el 5% de detergente y agite suavemente hasta homogenizar la mezcla, con la ayuda de esponjillas o cepillo restriegue sobre la superficie hasta hacer abundante espuma y luego enjuague con agua limpia.

Propiedades

Es un producto formulado para la limpieza de distintas suciedades, por ello, posee altos poderes detergente, espumante y desengrasante. Su concentración le permite con bajas dosis una limpieza perfecta y un secado brillante. No contiene perfumes y no deja olores ni sabores extraños sobre las piezas con él lavadas.

Está especialmente diseñado para el lavado manual de vajilla, posee un pH compatible para la piel (5,5) y no es agresivo con las superficies, pudiéndose utilizar sobre cualquiera de ellas.

ESTUDIOS CIENTÍFICOS REALIZADOS: Cumple la NORMA UNE-EN 13697 : 2001 en condiciones limpias sin diluir, a 21'3 °C durante un tiempo de contacto de 5 minutos frente a : Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus. Laboratorio CONTROL MICROBIOLÓGICO, S.L., Madrid (España). Ensayo disponible bajo demanda.

Características

Aspecto físico: Gel azul
Densidad: 1 g/ml aprox.
pH (tal cual): 5,5-6

Composición: Mezcla concentrada de tensoactivos aniónicos y no iónicos, conservante (glutaral) y colorante.

Precauciones

Provoca irritación ocular grave. Composición comunicada al Servicio Nacional de Toxicología. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Teléfono 915 620 420.

Notas

Restringido a usos profesionales.
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: 18/11/2016