



MASSFOOD®



I-543

Desengrasante espumante

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características:

Desengrasante ideal para la industria alimentaria. Especial para la limpieza por baldeo, al formar una espuma que se adhiere a las superficies. El poder espumante permite de esta manera que el producto entre en contacto con la suciedad más tiempo, mejorando su capacidad de emulsión de la grasa.

Forma de empleo:

Para limpieza de baldeo diluir en los cañones de espuma de 1:20 a 1:30 en agua. Para grasa acumulada, aplicar el producto directamente.

Datos técnicos:

Producto líquido alcalino pH(1%): 11-13

Alta concentración: Excelente rendimiento.

Anfotéricos: Poder sinérgico con los tensioactivos no iónicos.

Glicoles: Poder desengrasante. Disuelve la grasa sin esfuerzo.

Perfume: SIN PERFUME.

Color: Azul.

Densidad: 1.114-1.134 Kg/l.

Componente alcalino: Elimina todo tipo de grasas. Destruye y saponifica la grasa.

Tensioactivos no iónicos: Emulsiona la grasa y la suciedad facilitando su eliminación. Aumenta la eficacia del principio activo.

Activadores de espuma: Proporciona al producto una espuma consistente que se adhiere a las superficies verticales.

Formato de venta:

Cajas de 4 bidones de 5 litros.
Bidones apilables de 10 litros.
Bidones apilables de 20 litros.

*Tapón con precinto de seguridad y junta interior de estanqueidad para su seguridad en el transporte y manejo.

Nº FABRICANTE 28-113984

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de Investigación. Debido a que las condiciones de uso del producto quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.



induquim

Fabricando un mundo más limpio



COPIA CONTROLADA