



ECOSTRONG HD 111 FDA

DETERGENTE SCHIUMOGENO AD ALTISSIMA EFFICIENZA PER INDUSTRIE ALIMENTARI

APPLICAZIONI

ECOSTRONG HD 111 FDA risolve in modo efficace e razionale tutti i problemi riguardanti l'uso di agenti tensioattivi nella manutenzione industriale.

ECOSTRONG HD 111 FDA è stato concepito infatti per la detersione di grandi superfici sia verticali che orizzontali nelle aziende alimentari e conserviere.

Le caratteristiche di ECOSTRONG HD 111 FDA sono:

POLIVALENZA - ECONOMICITA' - BIODEGRADABILITA'

- **Polivalenza:** sgrassa e pulisce a fondo pareti metalliche, superfici piastrellate verniciate e non nelle aziende che immagazzinano e lavorano alimenti.
- **Economicità:** secondo gli usi si stabilisce la diluizione più opportuna del detergente ECOSTRONG HD 111 FDA da 1:10 (una parte di prodotto e 10 parti di acqua) a 1:30 (una parte di prodotto e 30 parti di acqua).
- **Biodegradabilità:** i componenti sintetici di alta qualità e concentrazione con cui il prodotto è realizzato lo rendono sicuramente innocuo sulla pelle e di facile impiego per gli operatori.

Tra gli altri vantaggi di ECOSTRONG HD 111 FDA vi sono la assoluta ininfiammabilità, che lo rende adatto per tutti gli impieghi ove sia possibile lavorare con prodotti acquosi. ECOSTRONG HD 111 FDA non provoca fastidi, irritazioni della pelle e delle mucose delle prime vie respiratorie nella normale diluizione d'uso e consente inoltre una notevole economia nei tempi di manutenzione.

IMPIEGHI

Il detergente ECOSTRONG HD 111 FDA, prodotto estremamente versatile, è indicato nel seguente settore:

INDUSTRIA ALIMENTARE

pulisce a fondo da macchie, grassi, residui di lavorazione, le parti meccaniche delle attrezzature per le produzioni alimentari (impianti di imbottigliamento impianti di lavorazione delle verdure e produzione di scatolame). Ottimo per pareti piastrellate, pavimenti in cemento e gomma, cappe d'aspirazione, impianti di ventilazione e condutture per il ricambio dell'aria. **Il prodotto è specifico per il lavaggio e la pulizia degli impianti in acciaio sabbatiati utilizzati per la produzione dei prosciutti.**

ECOSTRONG HD 111 FDA può essere inserito infatti come sgrassante nei protocolli di detersione dei piani HACCP delle seguenti

attività: macelli, pescherie, salumifici, prosciuttifici, industrie dolciarie, pastifici, caseifici, ecc. Il prodotto soddisfa le specifiche FDA per l'utilizzo in ambito alimentare dove vi può essere contatto accidentale tra superfici sgrassate e alimenti.

MODALITA' D'USO

Nel caso in cui si desideri un effetto schiumogeno, dopo aver preparato la diluizione di ECOSTRONG HD 111 FDA più idonea al tipo di trattamento da effettuare (dal 5% al 10% max), applicare il prodotto a spruzzo mediante l'apposita lancia schiumogena partendo dal basso nel caso di pareti.

Nel caso in cui si desideri avere "solo" un effetto detergente, preparare una soluzione al 4-5% ed applicarla mediante uno spruzzatore manuale.

Attendere in entrambi i casi un contatto di almeno 10-5 minuti e passare poi un abbondante risciacquo.

PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE

Stato fisico:	liquido
Colore:	giallo
Miscibilità con acqua:	totale
Odore:	debole
Densità a 20°C:	1,12 kg/l
pH (in soluz. all'1%):	12,5 ± 1



ESENTE DA
FOSFATI, NITRITI
E POLIFOSFATI

Revisione:

n° 01 del 01/07/2016