



# FOOD CLEAN

## DETERGENTE UNIVERSALE AD ELEVATISSIMA EFFICIENZA

### APPLICAZIONI

**FOOD CLEAN** è un detergente industriale di ultimissima generazione in grado di rispondere alle più attuali e restrittive esigenze in materia di efficienza, biodegradabilità e rispetto delle Normative in tema ambientale. Le caratteristiche che rendono **FOOD CLEAN** unico nel suo genere sono le seguenti:

- Assenza di solventi: ciò comporta una assoluta sicurezza per l'operatore durante la manipolazione e l'uso del prodotto. **FOOD CLEAN** infatti non provoca fastidi nelle prime vie respiratorie;
- Polivalenza: sgrassa e pulisce a fondo emulsionando le sostanze grasse anche più difficili.
- Economicità: secondo gli usi si stabilisce la diluizione più opportuna del detergente da 1:10 (una parte di prodotto e 10 parti di acqua) a 1:30 (una parte di prodotto e 30 parti di acqua).

### IMPIEGHI

Il detergente **FOOD CLEAN**, prodotto estremamente versatile, è indicato nei seguenti casi:

- **INDUSTRIA ALIMENTARE, OFFICINE**  
Pulisce a fondo da macchie e grassi le parti meccaniche delle attrezzature per le produzioni alimentari (impianti di imbottigliamento, impianti di lavorazione delle verdure e produzione di scatolame). Ottimo per pareti, piastrelle, pavimenti in grès e ceramica.
- **SGRASSAGGIO CIVILE ED INDUSTRIALE**  
Un uso molto interessante del **FOOD CLEAN** si riferisce allo sgrassaggio di superfici metalliche in acciaio inox, alluminio. In questi casi il prodotto è economico, in quanto diluibile con acqua (da 1:10 a 1:30), è assolutamente inodore e sicuro per l'operatore in quanto non sprigiona vapori fastidiosi e dannosi per l'operatore.

### MODALITA' D'USO

Dopo aver preparato la diluizione di **FOOD CLEAN** più idonea al tipo di trattamento da effettuare (dal 3% al 10% max), applicare il prodotto a spruzzo, vaporizzandolo con l'apposito spruzzatore. Attendere per qualche minuto che il prodotto espliciti appieno la sua attività emulsionante e disperdente nei confronti dei grassi e dello sporco; quindi passare la superficie trattata con uno strofinaccio oppure risciacquare con getti di acqua pulita.

**FOOD CLEAN può essere inserito come sgrassante nei protocolli di detergenza dei piani HACCP delle seguenti attività: macelli, pescherie, salumifici, prosciuttifici, industrie dolciarie, pastifici, caseifici, ecc.**

### PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE

Stato fisico:	liquido
Colore:	incoloro/paglierino
Miscibilità con acqua:	totale
Odore:	assente
Densità a 20 °C:	1,05 ± 0,05 kg/l
pH (in soluz. all'1%):	10,0 ± 0,05

Revisione: n°0 del 23/06/2014