

CARATTERISTICHE

IG HD 4/B è un detergente industriale alcalino clorinato con spiccate caratteristiche deodoranti e igienizzanti. L'effetto del prodotto si esplica attraverso una duplice azione:

DETERGENTE E IGIENIZZANTE

Consente in pratica di ottenere in un'unica azione la detersione e la igienizzazione combinate, con notevole risparmio di costo e di tempo.

IMPIEGHI

IG HD 4/B si può considerare come un prodotto di impiego generale per rimuovere residui di sporcizia e sostanze organiche: per reparti di lavorazione, attrezzature e servizi, e laddove si intenda decontaminare perfettamente. Le concentrazioni d'uso vanno dall' 1% al 5%, in funzione della temperatura e dell'intensità dell'azione che si desidera ottenere. Si ritiene utile far notare a questo proposito che la temperatura della soluzione lavante ha un'influenza notevole sull'azione di **IG HD 4/B**: a seguito di accurati controlli è risultato infatti che per ogni 10°C di temperatura in più si riduce del 50% il tempo necessario per una igienizzazione totale.

- **CASEIFICI** Le zangole, le scrematrici, le impastatrici, gli stampi, le panettatrici e le tele si possono pulire e igienizzare con una soluzione al 5% di **IG HD 4/B**, utilizzandola ben calda (50-70°C). Le restanti apparecchiature e gli ambienti si possono trattare con una soluzione al 2-3%.

- **SURGELATI, VERDURE CONSERVATE** Tranne casi particolari, come concentratori ed impianti di cottura, per i quali è più conveniente ricorrere a prodotti come il nostro RE-TAR HD 36, si consiglia di detergere e igienizzare contemporaneamente con una soluzione al 4-6% di **IG HD 4/B**, che sarà lasciata a contatto delle attrezzature per almeno 20-30 minuti prima di un accurato risciacquo con acqua.

- **LAVORAZIONI CARNI, SCATOLAME** In questi impianti sarà necessario utilizzare **IG HD 4/B** a concentrazioni del 2-3% e con acqua ad almeno 60°C. È come sempre consigliabile un buon risciacquo con acqua prima del reimpiego delle attrezzature.

- **RISTORANTI, MENSE, SERVIZI** per tutte le piccole attrezzature si consiglia un lavaggio ad immersione in soluzione calda al 2% per 15-20 minuti. Per macchinari, frigoriferi e banchi di lavoro è consigliabile un lavaggio tramite spugnatura o spruzzo con una soluzione al 4%.

Per le incrostazioni più resistenti lasciar agire il prodotto anche sino a 20-25 minuti.

IG HD 4/B va utilizzato con cautela su parti in alluminio e maneggiato con attenzione evitando il contatto con l'epidermide, le mucose e gli occhi.

IG HD 4/B è disponibile anche nella versione incolore denominata **IG HD 4/B INCOLORE**.

Il prodotto è idoneo per l'inserimento nei protocolli di detersione ed igienizzazione ambientale dei punti critici del piano HACCP.

PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE

Stato fisico:	liquido
Colore:	viola/blu
Miscibilità con acqua:	totale
Odore:	tipico
Densità a 20°C:	1,18 kg/l
pH:	11,5 in soluzione all'1%

Nota: il prodotto può presentarsi con con colorazione blu o viola senza che ciò influisca sull'efficacia igienizzante e detergente.

Il prodotto è conforme alla Circolare n° 5443 del Ministero Della Salute del 22 Febbraio 2020, per la lotta al COVID-19 (Pulizia in ambienti sanitari e non sanitari).



Revisione:

n° 07 del 24/04/2020