

SGRASSANTE PER SETTORE ALIMENTARE

TM 24 A

TM 24A

Sgrassante per settore alimentare

PER ATTREZZATURE E SUPERFICI

Formulazione opportunamente studiata per l'eliminazione di sostanze lipidiche, proteiche e zuccherine che residuano sulle superfici e sulle attrezzature di aziende che maneggiano alimenti. Prodotto di nuova concezione capace di unire le proprietà alcalinizzanti dei silicati con la notevole forza sgrassante dovuta alla presenza di selezionati tensioattivi cationici che agiscono in sinergia con speciale alcoli etossilati a elevata biodegradabilità. Grazie all'elevato potere bagnante e pulente, saponifica ed emulsiona le sostanze grasse e gli unti più difficili, il tutto agevolato dalla presenza di sostanze disperdenti che contribuiscono a tenere disperso unto e grasso di natura sia organica che inorganica.

Indicato su tutti i tipi di superficie quali acciaio, alluminio, teflon, ceramica, plastica.

Rimuove efficacemente i residui delle sostanze allergizzanti.



MODALITA' D'USO: Diluire in acqua in concentrazioni variabili dal 1 al 10% a seconda delle necessità. Applicare a spruzzo, con straccio, per immersione. Risciacquare dopo l'uso.

ATTENZIONE: Prima dell' uso effettuare una prova preliminare.

Confezioni da: 1-5-25

PRODOTTO SOTTO IL CONTROLLO DEL SISTEMA:

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO

UNI EN ISO 9001:2008

Stabilimento di Trezzo sull'Adda (Mi) Tel.- 02 90963395

Prodotto ad uso professionale

