



Sormalin 36

LO SGRASSATORE SANIFICANTE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



CARATTERISTICHE

Sormalin 36 è un detergente sanificante alcalino ad azione rapida, per l'industria alimentare, certificato DVG a 20° e 10°. Elimina grasso, olio, proteine di origine vegetale ed animale con azione sanificante, efficace anche contro la salmonella. Adatto per le celle frigorifere, è privo di profumo. Conforme alle norme EN1040, EN1275, EN1276 e EN1650.

COSA CONTIENE

100 g. contengono: 5 g. di composti quaternari di ammonio. Altri componenti (secondo 648/2004/EU): tensioattivi non ionici < 5%, sali organici ed inorganici, NTA < 5%, coloranti.

DOVE SI USA

Su tutte le superfici e le attrezzature resistenti agli alcali, che necessitano di pulizia e sanificazione nel settore alimentare. Conforme alle normative H.A.C.C.P.

COME SI USA

Per la pulizia corrente (sanificazione) fare riferimento ai dosaggi riportati nella tabella sottostante. Per la pulizia di fondo diluire 400 ml in 8 Lt. di acqua fredda e procedere al trattamento con monospazzola e aspiraliquidi. Per pulizia con metodo spray diluire 25 ml. (1 dose del flacone) in 500 ml. di acqua fredda, spruzzare su di un panno procedere alla pulizia, successivamente provvedere al risciacquo con acqua potabile (8 Lt./mq).

PERCHÈ FARE ATTENZIONE

Rispettare i dati della scheda di sicurezza. Biodegradabilità oltre il 90% (art. 2 e 4 legge n. 136 del 26/4/83). PER USO PROFESSIONALE. Non destinato a consumatori finali come da 1999/44/CE Art. 1.

Prima dell'uso testare la tenuta della superficie in una parte poco visibile.

R 38 Irritante per la pelle

R 41 Rischio di gravi lesioni oculari

S 24/25 Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle

S 37/39 Usare guanti protettivi adatti e proteggersi gli occhi / la faccia

Contiene: soluzioni alcaline

Concentrazione d'impiego in % del volume (V-%) con tempi d'azione di 30 e 60 minuti							
Ambiente poco contaminato				Ambiente molto contaminato			
Battericidi		Fungicidi		Battericidi		Fungicidi	
30 minuti	60 minuti	30 minuti	60 minuti	30 minuti	60 minuti	30 minuti	60 minuti
Alimenti di origine animale eccetto il latte				compreso il settore della cucina industriale			
3,0 V-%	2,5 V-%	1,5 V-%	0,5 V-%	4,5 V-%	3,5 V-%	1,5 V-%	1,5 V-%
Latte e derivati							
3,0 V-%	2,5 V-%	1,5 V-%	0,5 V-%	3,0 V-%	2,5 V-%	1,5 V-%	1,5 V-%



FAQ

Ph

Nel concentrato ca. 13
Nella soluzione ca. 12,5

Formati

Tanica da 10 Lt. - Flacone da 1 Lt. - Confezione da 6 pezzi
(Flaconi vuoti da 500 ml. completi di pistola in vendita separatamente, in confezioni da 6 pezzi)

Consumi

Sanificazione: 0,4 - 3,6 ml/mq
Pulizia di fondo: 16 ml/mq
Metodo spray: 0,3 - 1 ml/mq