

SCHEDA TECNICA SANITI-FOOD"3C"

IGIENIZZANTE ALCOLICO SUPER CONCENTRATO

HACCP

**POLIVALENTE SANIFICANTE - PER SUPERFICI
NON ADATTE ALLE SOLUZIONI ACQUOSE**

pH 9-10



Funzione: Rimozione e sanificazione su residui di natura grassa, rapida evaporazione grazie alla base alcolica. Indicato anche come detergente universale. Idoneo per ambienti HACCP. Contiene sostanze igienizzanti. Elevato potere pulente, asciuga rapidamente senza lasciare aloni o residui grassi. Si utilizza nelle industrie alimentari e nella ristorazione per la pulizia rapida durante il ciclo di lavoro di: attrezzature e utensili, coltelleria e affettatrici, piani di lavoro e bilance, confezionatrici e nastri di trasporto, piastre di cotture e fornelli, cappe, lavelli, vetrine espositive, banchi frigo, ecc.
Prodotto inodore.

Proprietà: 3 volte concentrato.

Dosaggio: DA UTILIZZARE CON DISPENSER DOSE GREEN

- 1 push (4%) in un flacone da 750 ml per sporchi normali
- 2 push (8%) in un flacone da 750 ml per sporchi pesantissimi

PER PRODOTTO PRONTO ALL'USO

Vaporizzare sulla superficie e lasciare agire per 5 minuti, poi passare con un panno asciutto fino alla completa asciugatura.

RISCIACQUO: Nel caso di piani di lavoro e/o superfici a contatto con alimenti effettuare sempre il risciacquo.



Pittogrammi:



Etichettatura di pericolo:



CODICE PRODOTTI:

089L2/3C/3
Tanica lt. 2 ct 3 pezzi

Stato fisico: LIQUIDO
Colore: Incolore
Profumo: Caratteristico
Solubilità in acqua: miscibile
pH: 9-10
Densità a 20°C: 0.877+/-0.05

SEPCA S.R.L.
VIA G. ROSSA, 13
42023 CADELBOSCO SOPRA (RE), ITALIA
sepca@sepca.it

www.sepca.it



SCARICA L'APP



Scansione il QrCode con il tuo smartphone per maggiori informazioni