

HZCLOR C

DETERGENTE LIQUIDO SANIFICANTE PER LA PULIZIA DEGLI IMPIANTI ALIMENTARI

Descrizione del prodotto

HZCLOR C è un detergente a base di cloro attivo dotato di una buona azione sanificante. **Prodotto specifico per la pulizia e la sanificazione a riciclo e manuale degli impianti ed attrezzature nell'industria alimentare.**

Idoneo per la detersione e sanificazione di cip di tubazioni, scrematrici, serbatoi, mungitrici, vasche di refrigerazione, sezionatura, porzionatura, serbatoi, fusti, ecc.

Inoltre, grazie al sequestrante di ioni calcio e magnesio si mantiene sotto controllo la formazione del calcare (pietra da latte), lasciando gli attrezzi perfettamente privi di qualsiasi film calcareo.

Caratteristiche chimico-fisiche

- **Stato fisico:** liquido;
- **Colore:** incolore /paglierino;
- **Odore:** caratteristico;
- **pH :** $13,00 \pm 0,01$;
- **Densità relativa:** $1,0 \pm 0,1$.

Vantaggi

- Duplice azione: deterge -sanitizza;
- Sicuro su acciaio inox, vetro, ferro smaltato, PVC, PP, PE, PS;
- Biodegradabilità oltre il 90% art. 2 e 4 L.136/83;
- Prodotto conforme alle normative H.A.C.C.P.;
- Prodotto ad uso professionale.

Modalità d'uso

Per la **pulizia periodica** degli impianti si consiglia di utilizzare da 12-16 gr.di prodotto per lt. d' acqua; per la **pulizia giornaliera** da 4 a 10gr per lt d'acqua.

La resa del prodotto e le percentuali di utilizzo varieranno in base alla durezza dell'acqua e al grado di sporco da asportare.

Avvertenze

- Prodotto corrosivo.
- Corrode alluminio, ferro zincato, ossida il rame, ottone e bronzo.
- Non miscelare con prodotti acidi.