

HZMASTER

DETERGENTE ALCALINO SGRASSANTE PER LA PULIZIA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

HZMASTER è un prodotto idoneo e indispensabile per la pulizia nell'industria alimentare. È un detergente alcalino con potere sgrassante anche a basse temperature nei confronti di residui proteici, grassi, oli animali, vegetali e minerali.

Caratteristiche chimico-fisiche

- **Stato fisico:** liquido;
- **Colore:** giallo;
- **Odore:** caratteristico;
- **pH :** $11,90 \pm 0,01$;
- **Densità relativa:** $1,0 \pm 0,1$;

Vantaggi

- Sicuro su ogni superficie;
- **Biodegradabilità:** oltre il 90% Art.2 e 4 L.136/83;
- Prodotto conforme alle normative HACCP;
- Prodotto ad uso professionale.

Modalità d'uso

Per la **pulizia manuale** di superfici o attrezzature diluire da 20 a 50 gr. di prodotto per lt. d'acqua. Nebulizzare, attendere circa 2 min. e quindi risciacquare.

Per la **pulizia con macchine a pressione** preparare una soluzione madre utilizzando da 100 a 200 gr. di prodotto per lt. d'acqua e riempire l'apposito serbatoio della macchina. L'uscita finale dalla lancia sarà circa dello 0,2-2%.

Per la **pulizia a schiuma** utilizzare apposite apparecchiature schiumogene diluendo il prodotto da 30 a 60 gr. per lt. d'acqua.

Avvertenze

- Prodotto corrosivo;
- Non miscelare con altri prodotti.