

HZNIT

DETERGENTE ACIDO PER LA DISINCROSTAZIONE PERIODICA NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

HZNIT è un prodotto acido specifico per l'eliminazione di depositi salini di calcio e magnesio (pietra da latte) e di residui organici nell'industria alimentare.

Grazie a speciali agenti disperdenti e alla totale assenza di schiuma, durante il suo utilizzo risulta idoneo per la detersione e disincrostazione periodica a riciclo o manuale di cip di tubazioni, riempitrici, pastorizzatori, scrematrici, cisterne di raccolta, serbatoi, ecc.

Si consiglia un trattamento con HZNIT almeno una volta alla settimana.

Caratteristiche chimico-fisiche

- **Stato fisico:** liquido;
- **Colore:** incolore /paglierino;
- **Odore:** caratteristico;
- **pH :** $1,40 \pm 0,01$;
- **Densità relativa:** $1,1 \pm 0,1$.

Vantaggi

- Duplice azione: deterge e disincrosta;
- Non ci sono rischi di esalazioni dannose;
- 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

Pulizia a riciclo: diluire da 5-20 gr/lt. a seconda della durezza dell'acqua e del grado di incrostazione da rimuovere, far circolare la soluzione per 15-20 minuti ad una temperatura di circa 30-40°C.

Pulizia di attrezzature: diluire da 5-15 gr/lt a seconda della durezza dell'acqua e del grado di incrostazione da rimuovere.

Avvertenze

- Prodotto corrosivo;
- Corrosivo nei confronti dell' acciaio, ghisa, ferro zincato, rame e sue leghe.
- Usare guanti ed occhiali protettivi. In caso di contatto lavarsi con acqua;
- Non miscelare con prodotti alcalini;