



GLUTASAN

.....
Detergente de instalaciones agroalimentarias
.....

→ DESCRIPCIÓN

Glutasan es un detergente líquido neutro, de aplicación como tratamiento final sobre superficies al finalizar las operaciones de limpieza en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y en el sector zootécnico.

Glutasan es una clásica combinación sinérgica de glutaraldehído y sales de amonio cuaternarias para formar un producto complejo.

→ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto físico: líquido límpido incoloro

pH (en solución al 1%): $6,5 \pm 0,5$

pH (tal qual): $7,5 \pm 0,5$

Densidad relativa a 20°C: $1,1 \pm 0,05$

Los datos químico-físicos indicados representan características típicas del producto derivados de los análisis a los que ha sido sometido. Estos valores no constituyen especificaciones.

→ FORMA DE EMPLEO

Utilizar **Glutasan** con concentraciones comprendidas entre 0,5% y el 3% según el tipo y grado de contaminación presente. Se aconseja utilizar soluciones preparadas en el momento de su utilización, a temperatura ambiente, manteniéndola en contacto con la superficie durante 5 a 20 minutos. Realizar un enjuagado final con agua potable hasta completa eliminación de cualquier posible residuo de detergente. El formulado no debe estar en contacto directo o indirecto con los alimentos.

→ CAMPOS DE APLICACIÓN

Limpieza por aspersión de ambientes, equipos e instalaciones. Tratamiento de instrumentos y utensilios también por inmersión. Tratamientos de nebulización del aire confinado a través de equipos apropiados (Air Control System). Limpieza de conductos de vertido y contenedores para residuos. Tratamiento de salas de parto, estables y áreas de engorde antes de la entrada de los animales en el sector zootécnico.





GLUTASAN

→ COMPATIBILIDAD DEL FORMULADO

Glutasan es compatible con la mayoría de los materiales normalmente presentes en la industria alimentaria si se utiliza según lo indicado por el fabricante. En caso de duda valorar sobre el material antes de utilizarlo.

→ PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN Y EL ALMACENAJE

Conservar en el envase original alejado de temperaturas extremas. Consultar la ficha de datos de seguridad.

→ METODOLOGÍA DE TITULACIÓN

Disponible bajo petición.

→ CONFECCIÓN

Bombona de 25 kg netos.

*Las informaciones indicadas se han establecido para condiciones normales de uso. En condiciones que difieran de la norma, por ejemplo: en función de la dureza del agua, del método de trabajo o por problemas de limpieza, aconsejamos nos consulten; nuestro servicio técnico estará encantado de aconsejarle y de colaborar con ustedes.

