



GLUTEX 25

.....
Detergente igienizzante a largo spettro di attività
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Glutex 25 è un detergente igienizzante liquido concentrato, ad ampio spettro di attività, da applicare come trattamento sulle superfici e/o al termine delle operazioni di detergenza nelle industrie alimentari, farmaceutiche, cosmetiche e nel settore zootecnico.

Glutex 25 svolge la propria attività igienizzante grazie alla presenza in formula di aldeide glutarica e all'azione sinergica di etanolo e di agenti bagnanti. L'alta percentuale di attivo consente di modulare in modo preciso le concentrazioni per le diverse tipologie di impiego oltre a apportare risparmi globali (riduzione imballi).

→ CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: liquido limpido incolore
pH (in soluzione al 3%): $7,5 \pm 0,5$
pH (Tal quale): $6,0 \pm 0,5$
Densità relativa a 20°C: $1,05 \pm 0,05$
Profumazione: assente

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

→ MODALITÀ D'USO*

Utilizzare **Glutex 25** con concentrazioni variabili dallo 0,25% al 3,0% e comunque in funzione della tipologia e del grado di contaminazione presente. È consigliabile utilizzare soluzioni predisposte al momento dell'uso, a temperatura ambiente, mantenendole a contatto con le superfici dai 5' ai 20'. Risciacquo finale con acqua potabile fino alla completa eliminazione di ogni possibile residuo. Il formulato non deve venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti.

→ CAMPI DI APPLICAZIONE

Igienizzazione tramite aspersione di ambienti, attrezzature ed impianti. Trattamento di strumenti ed utensili anche in immersione. Trattamenti di aerosolizzazione dell'aria confinata tramite idonee apparecchiature (es. SilosFogger). Igienizzazione di canalette di scarico e contenitori per i rifiuti. Trattamento delle sale parto, stabulazione ed aree ingrasso prima dell'ingresso degli animali nel settore zootecnico.





GLUTEX 25

→ COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

Glutex 25 risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

→ PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare negli imballi originali lontano da temperature estreme. Consultare la scheda di sicurezza.

→ METODOLOGIA DI TITOLAZIONE

Indicazioni disponibili su richiesta.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Taniche da kg 25 netti.
BIG da kg 1000 netti.

*Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

