



RISAN

.....
Igienizzante clorattivo stabilizzato
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Risan è un igienizzante clorattivo stabilizzato ad alta concentrazione adatto per l'utilizzo in tutti i settori dell'industria alimentare, dell'imbottigliamento bevande e nel settore zootecnico.

Risan è formulato in alta concentrazione (13,5% di sodio ipoclorito) ed è stato stabilizzato così da garantirne nel tempo la vita media riducendo allo stesso tempo gli effetti negativi legati al rilascio di odore proprio caratteristico.

Risan non contiene componenti tensioattive, cosa questa in grado di ridurre il carico inquinante allo scarico ed effetti indesiderati di schiuma. Possiede inoltre ottima azione deodorante e decolorante su macchie ed aloni.

Risan può essere addizionato con sistemi automatici di dosaggio.

→ CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: liquido limpido giallo
pH (soluzione all'1%): $12 \pm 0,5$
Densità relativa a 20°C: $1,30 \pm 0,05$
Componenti: cloro attivo (13,5%)
Contenuto in fosforo (P): assente
Contenuto in azoto (N): 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*

La concentrazione d'uso indicativa di **Risan** è di pochi ppm (1-2) dosati con pompe dosatrici in continuo fino allo 0,5-1% per applicazione di igienizzazione terminale su superfici. La corretta concentrazione è legata anche alla tipologia di acqua in esercizio (durezza e cloro richiesta).

→ CAMPI DI APPLICAZIONE

Risan trova impiego principalmente come igienizzante di superfici ed ambienti, trattamento di attrezzature o impianti, trattamenti per immersione e in sistemi CIP. Trattamenti nel settore vegetali.





RISAN

→ COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

Risan risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. Non utilizzare su alluminio, rame, ferro zincato. 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 e lontano dalla luce diretta. Consultare la scheda di sicurezza.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Taniche da kg 25 netti.

Fusti da kg 250 netti.

BIG da kg 1200 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.

