



HYGIENE SICURA

Disinfettante per il settore alimentare - Disinfetta e sgrassa tutte le superfici.
Elimina batteri, funghi, cattivi odori e sostanze organiche

Presidio medico chirurgico – Registrazione n. 19644 del Ministero della Salute

→ DESCRIZIONE

Disinfettante professionale per il settore alimentare a base di sali quaternari d'ammonio.
Azione emulsionante nei confronti dello sporco grasso.
Efficace e rapido potere battericida, fungicida e deodorante in tutti gli ambienti e superfici lavabili.
Formula incolore e inodore per una massima tollerabilità in cucina e nell'industria alimentare.

→ CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: liquido incolore
pH (tal quale): $11,5 \pm 0,5$
Densità relativa a 20°C: 0,98 - 1,05
Profumo: inodore

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*

Impiegare **Hygiene Sicura** secondo le modalità di seguito riportate:

Azione disinfettante fungicida e battericida: usare il prodotto tal quale. Lasciare agire 15 minuti quindi effettuare un accurato risciacquo.

Azione sgrassante: usare il prodotto tal quale. Risciacquare dopo l'uso.

Azione detergente/igienizzante: diluire il prodotto al 3-5% in acqua (30-50 mL di prodotto ogni litro di acqua). Risciacquare sempre le superfici a diretto contatto con gli alimenti.

→ CAMPI DI APPLICAZIONE

Hygiene Sicura è specifico per assicurare una rapida ed efficace disinfezione di tutti gli ambienti e superfici lavabili, nell'industria alimentare di produzione e trasformazione. Particolarmente indicato per igienizzare pavimenti, taglieri, recipienti di cottura, attrezzature, banchi da lavoro, celle frigorifere, contenitori, pallets, mezzi di trasporto e impianti in genere. Utile nell'ambito dell'autocontrollo alimentare per i piani di sanificazione HACCP.





HYGIENE SICURA

→ COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

Hygiene Sicura risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. Evitare l'uso su alluminio e leghe leggere. Non mescolare con altri detergenti o tensioattivi anionici. Effettuare una prova preventiva per verificare la tenuta del materiale. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

→ PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare il recipiente ben chiuso nella confezione originale. Il prodotto non deve venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari. Non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso. Consultare la scheda di sicurezza.

→ CONFEZIONI

Taniche da litri 10 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.

