

DETERCIP KF

DETERGENTE IGIENIZZANTE CLORATTIVO CHLORACTIVE HYGIENIZING DETERGENT

Rimuove grasso e depositi organici in impianti CIP

Specifico per acque dure e ferruginose

Ottimo per lavaggio a freddo

CAMPI D'APPLICAZIONE

Detergente per impianti C.I.P. (Cleaning In Place) nelle industrie lattiero casearie, dei gelati e per i serbatoi di refrigerazione del latte.

Adatto anche per le industrie olearie, conserviere, di trasformazione del pesce, macelli, lavorazione di carne e salumi, allevamenti, industrie delle bevande, distillerie e liquorifici.

CARATTERISTICHE

Prodotto specifico per acque dure, previene la formazione di incrostazioni calcaree garantendo pulizia e sanificazione in un'unica operazione.

Formulato a base potassica, grazie all'elevata sciacquabilità può essere utilizzato anche in acqua fredda.

Rispetto ai sanificanti tipici, quali i sali di ammonio quaternari e gli anfoteri, il prodotto ha il vantaggio di presentare residui perfettamente sciacquabili.

Riguardo l'azione battericida, fungicida, sporicida e virucida dell'ipoclorito sono stati condotti ampissimi studi, che indicano come agente attivo l'acido ipocloroso, il quale risulta presente in percentuali significative solo a pH inferiori a 8; tuttavia, prove empiriche dimostrano che sanitizzanti alcalini a base di ipoclorito si rivelano fortemente battericidi, probabilmente grazie all'azione sinergica con gli alcali e gli agenti sequestranti.

Una soluzione di prodotto all' 1% in acqua, libera 700 ppm di cloro attivo.

DOSI CONSIGLIATE E MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare il prodotto come di seguito indicato:

- **Soluzioni 0,5 - 1%:** per la pulizia degli impianti nelle industrie lattiero-casearie e dei gelati, serbatoi di refrigerazione del latte. A temperatura ambiente per 20'-30'. Il tempo di contatto può essere ridotto a 10'-15' lavorando a temperature comprese fra i 40 e i 50°C
- **Soluzioni 0,4 - 4%:** per la pulizia nelle industrie olearie, conserviere, di trasformazione del pesce, macelli, lavorazione di carne e salumi, allevamenti, industrie delle bevande, distillerie e liquorifici. A temperatura ambiente per 20'-30'. Il tempo di contatto può essere ridotto a 10'-15' lavorando a temperature comprese fra i 40 e i 50°C.



CONFEZIONI:	Confezioni standard	N° pezzi per cartone	N° cartoni / colli per pallet	N° pezzi per pallet
	Tanica Kg 24	-	-	36

DATI CHIMICO-FISICI:	Parametri	U.M.	Valore	Metodo d'analisi
	Aspetto:	-	Liquido	Visivo
	Colore:	-	Giallo paglierino	Visivo
	Profumo:	-	Senza profumo	Olfattivo
	pH (sol. 1%):	-	12,0 ± 0,5	Strumentale
	Alcalinità:	% Na2O	5,7 ± 0,5	Per titolazione
Densità:	Kg/dm ³	1,21 ± 0,05	Per pesata	

Note: Raccomandiamo per l'utilizzo, impiego, stoccaggio, ecc., di seguire le istruzioni in etichetta e/o scheda sicurezza. La presente Scheda Tecnica Prodotto annulla e sostituisce ogni versione precedentemente emessa.

Bettari Detergenti s.r.l.

Via Galileo Galilei n.2 - 25020 - Poncarale (BS)
 Tel. 030-2540330 - Fax 030-2540332
 info@bettari.it - www.bettari.it
 Cap. Soc. € 210.000 int. vers. REA BS n° 284088
 Reg. Impr. BS n°029-29243 - C.F./P.IVA 01428790172

ETICHETTATURA Reg. (CE) 1272/2008			H290: Può essere corrosivo per i metalli. H314: Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari. H400: Molto tossico per gli organismi acquatici. H411: Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata. EUH031: A contatto con acidi libera gas tossici
	PERICOLO		

Note: Raccomandiamo per l'utilizzo, impiego, stoccaggio, ecc., di seguire le istruzioni in etichetta e/o scheda sicurezza.
La presente Scheda Tecnica Prodotto annulla e sostituisce ogni versione precedentemente emessa.

Bettari Detergenti s.r.l.

Via Galileo Galilei n.2 - 25020 - Poncarale (BS)
Tel. 030-2540330 - Fax 030-2540332
info@bettari.it - www.bettari.it
Cap. Soc. € 210.000 int. vers. REA BS n° 284088
Reg. Impr. BS n°029-29243 - C.F./P.IVA 01428790172