

ENERFOR CIP COLD

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

| | Parametri | U.M. | Valore | Metodo d'analisi |
|-----------------------------|---------------|--------------------|-------------------|------------------|
| DATI CHIMICO-FISICI: | 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