

A&G SAS
Via Gianni Brera, 4/C - 27010 ZECCONE (PV)
Telefono 0382.95.71.20 - Fax 0382.95.76.14
infoaeg@aegpavia.it - www.aegpavia.it
P.I. e C.F. 01550490187



BOLLETTINO TECNICO

CLORAT DETERGENTE CAUSTICO-CLORINATO PER INDUSTRIE ALIMENTARI

CLORAT è un detergente caustico contenente cloro attivo, formulato appositamente per la pulizia energica, a circolazione o a spruzzo, di contenitori, circuiti, attrezzature, pavimenti, ecc.

Asporta rapidamente pesanti depositi di sporcizia, grassi, polveri, sangue, macchie organiche ecc., lasciando le superfici trattate pulite e senza depositi.

E' particolarmente efficace per la pulizia a circolazione od a spruzzo, di serbatoi, spruzzatori, tanks, pavimenti, piastrelle ed altre attrezzature od impianti dell'industria alimentare.

Contiene addolcitori per la durezza dell'acqua che ne migliorano l'utilizzo in aree dove la durezza dell'acqua è un problema nelle operazioni di pulizia. Contiene cloro attivo che accresce la capacità di asportazione di sporcizia organica, conferendo una energica proprietà sanificante.

Aspetto: liquido giallo chiaro, odore clorinato
Infiammabilità: NON infiammabile
Tenore di cloro, soluzione all'1%: 170 ppm Cl₂

ISTRUZIONI PER L'USO

Pulire accuratamente dai residui solidi la superficie, spazzando via residui, ossa, ecc.

Utilizzo a circolazione: 1- 2 % in volume a 60-70°C, per 15-20 minuti ; Utilizzo a spruzzo: 1-2% in volume con acqua a spruzzo di adeguata potenza. Lasciare agire.

Scaricare e risciacquare con acqua pulita.

Se necessario, in caso di depositi particolarmente consistenti, ripetere l'operazione.

Volendo una sanificazione completa, trattare le superfici con un opportuno sanificante secondo le prescrizioni delle autorità sanitarie.

PRECAUZIONI

Corrosivo. Evitare il contatto con la pelle, gli occhi, gli indumenti. Utilizzare con adeguati indumenti protettivi.

Per ulteriori informazioni fare riferimento alla scheda di sicurezza.