



DISINCROSTANTE PER INDUSTRIA ALIMENTARE

VR 06A

VR 06A

Disincrostante per industria alimentare

IDONEO PER LINEE DI STERILIZZAZIONE E PASTORIZZAZIONE



Prodotto a base di una selezionata miscela di principi acidi.

La sua formulazione innovativa sfrutta le proprietà detartarizzanti degli acidi organici ed inorganici di natura cloridrica.

L'efficace azione bagnante fa sì che penetri nelle incrostazioni e nei residui organici come pectina, caseina, tannino **eliminando le sostanze organiche che sono alla base dello sviluppo dei microrganismi, prevenendo quindi la proliferazione batterica e tutti i problemi ad essa collegabili. Esente da tensioattivi, è specifico nel settore lattiero-caseario e in tutte le linee di sterilizzazione.**

MODALITA' D'USO: Usare puro o diluito in acqua secondo le esigenze. Per l'uso in verticale usare il prodotto tal quale. Non usare su oggetti con temperatura superiore ai 50°C. Dopo l'uso sciacquare accuratamente.

Confezioni da: 5-30-65-220

PRODOTTO SOTTO IL CONTROLLO DEL SISTEMA:

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO

UNI EN ISO 9001:2008

Stabilimento di Trezzo sull'Adda (Mi) Tel.- 02 90963395

Prodotto ad uso professionale

FORMULA DEPOSITATA PRESSO L'ISTITUTO SUPERIORE DELLA SANITA'