

Tensiol 390

Detergente concentrato neutro per uso manuale

ST Tensiol 390 – E1R3.0417 Pag. 1 di 1



TENSIOL 390 è un detergente concentrato neutro schiumogeno multiuso, indicato per l'applicazione nell'industria alimentare, nell'imbottigliamento delle bevande e nel settore lattiero-caseario. Contiene una miscela concentrata di tensioattivi ed emulsionanti che lo rende particolarmente indicato per la rimozione di olio e grasso da tutte le attrezzature per la preparazione degli alimenti, contenitori ed utensili.

TENSIOL 390 può essere applicato manualmente, mediante nebulizzatori oppure può essere utilizzato per il lavaggio ad immersione.

IL PRODOTTO È IDONEO PER L'IMPIEGO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (conforme ai regolamenti comunitari CE 178/2002 e CE 852/2004 nel pieno rispetto delle applicazioni del piano H.A.C.C.P.)

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido viscoso
Colore:	giallino
Odore:	caratteristico
Densità @ 20°C:	~1,030 g/ml
pH @ 20°C (tal quale):	~7,00

Dosaggio e modalità d'uso

Usare **TENSIOL 390** ad una concentrazione compresa tra 0,1 ÷ 2,0% in peso (w/w) in funzione del grado e del tipo di contaminazione da rimuovere.

Confezionamenti

-  Tanica in PE-HD da 10 Kg
-  Tanica in PE-HD da 25 Kg
-  Cisternetta in PE-HD da 1000 Kg

Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale.

