

Tensiol P

Detergente concentrato in polvere per uso manuale

ST Tensiol P – E1R2.1018 Pag. 1 di 1



TENSIOL P è un detergente concentrato in polvere, 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 P può essere applicato manualmente, oppure mediante 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:	polvere umida
Colore:	azzurro
Odore:	//
Densità apparente @ 20°C:	non determinata
pH @ 20°C (soluzione acquosa 1%):	~9,00

Dosaggio e modalità d'uso

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

Confezionamenti



Sacco in PE da 25 Kg

Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale.

Copyright © Aquos S.r.l. 2018 – Tutti i diritti riservati



Food&Beverage

