REF · WEB302

Ten Cip

Detergent do enzymatycznej obróbki systemów CIP w przemyśle spożywczym



OPIS

Niepieniący detergent do enzymatycznego mycia systemów CIP metodą recyrkulacji w przemyśle spożywczym. Stosowany w połączeniu z produktem Enzim Pro.

DAWKOWANIE I SPOSÓB UŻYCIA

Stosowany w połączeniu z produktem Enzim Pro, rozcieńczony do stężenia od 0.2 do 0.5%. Prowadzić cyrkulację przez 20-60 minut w temperaturze 40 - 55 ºC, a następnie spłukać wodą.

DANE TECHNICZNE

Wygląd	Ciecz żółta, przezroczysta.
pH	9.5 +/- 0.5

GŁÓWNE SKŁADNIKI

Zawiera fosfoniany < 5 %, niejonowe środki powierzchniowo czynne 5-15 %.

OPAKOWANIE

4x5 kg.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS STOSOWANIA LUB OBCHODZENIA SIĘ

NIEBEZPIECZEŃSTWO



	NIE SPOŻYWAĆ
H318	Powoduje poważne uszkodzenie oczu.
P102	Chronić przed dziećmi.
P262	Nie dopuścić do kontaktu z oczami, skórą lub odzieżą.
P305+P351+P338	W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać.
P337+P313	W przypadku utrzymywania się działania drażniącego na oczy: Zasięgnąć porady/zgłosić się pod opiekę lekarza.
	Nie mieszać z innymi produktami chemicznymi.

Przed użyciem produktu należy zapoznać się z kartą charakterystyki (SDS).

PRODUCENT
Detervic S.A.
Polígon Industrial Can Malloles · Sant Llorenç Desmunts, 32
08500 Vic · Barcelona
ES · CA · EN · FR · PT

KONTROLA DOKUMENTACJI
Wer. 1
Wydanie: 14/03/2017

KONTAKT HANDLOWY
T. +34 938 891 344
info@instaquim.com
instaquim.com