

REF · WEB302

Ten Cip

Detergent do enzymatycznej obróbki systemów CIP w przemyśle spożywczym



OPIS

Detergente no espumante para el tratamiento enzimático por recirculación de sistemas CIP en la industria alimentaria. Se utiliza en combinación con el producto Enzim Pro.

DOSIS Y FORMA DE EMPLEO

Se utiliza en combinación con el producto Enzim Pro, diluido a entre el 0.2 y 0.5%. Se hace circular durante 20-60 minutos a 40 - 55 °C y se enjuaga con agua.

DATOS TÉCNICOS

Aspecto Líquido amarillo transparente.

pH 9.5 +/- 0.5

COMPONENTES PRINCIPALES

Contiene fosfonatos < 5 %, tensioactivos no iónicos 5-15 %.

PRESENTACIÓN

4x5 kg.

PRECAUCIONES DE UTILIZACIÓN O MANIPULACIÓN

NIEBEZPIECZEŃSTWO



	NO INGERIR
H318	Provoca lesiones oculares graves.
P102	Mantener fuera del alcance de los niños.
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa.
P305+P351+P338	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.
P337+P313	Si persiste la irritación ocular: Consultar a un médico.
	No mezclar con otros productos químicos.

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

Dane techniczne dostępne w języku hiszpańskim.

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
Str. 1 / 1

KONTAKT HANDLOWY

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