



DESAMA 300

rev. **02**

data: **29/08/2023**

Detergente schiumogeno 3% cloro attivo

CARATTERISTICHE: Detergente alcalino schiumogeno concentrato ad elevato potere emulsionante. Elimina facilmente residui grassi ed oleosi di origine animale e vegetale, efficace inoltre su sporco proteico. La soffice schiuma che si forma durante l'utilizzo assicura un'elevata penetrazione nello sporco che verrà completamente eliminato lasciando le superfici perfettamente pulite ed igienizzate, senza residui né odori. Il prodotto è efficace anche utilizzando acque ricche di sali.

Detergente utilizzabile in procedure di lavaggio HACCP (D. Lgs 193/07).

ISTRUZIONI D'USO: Nebullizzare il prodotto diluito con l'apposito sistema a schiuma, lasciare agire per 5 minuti minimo per azione igienizzante e poi risciacquare abbondantemente



PARAMETRI	VALORI	METODO DI ANALISI
Aspetto fisico	Liquido	
Odore	Solventato	
Peso specifico (Kg/lit)	1,12-1.15 a 20 °C	(INT1)
Materia attiva (scala brix)	26-28 a 20 °C	(INT2)
pH	12	(INT3)
Inflammabilità	Nessuna	
Simbolo di pericolosità	GHS05	
Biodegradabilità	Oltre il 90%	
Tensioattivi	Anionici e non ionici	

Questo prodotto viene distribuito in conformità al D.lgs 14.03.03 n° 65, Dir. 94/1/CEE, Dir. 67/548/CEE e successivi adeguamenti

INFORMAZIONI IGIENICO-SANITARIE: In caso di contatto con la pelle e gli occhi, lavare abb. con acqua. In caso di ingestione non provocare vomito, tenere il soggetto a riposo e richiedere l'intervento di un medico.

DILUIZIONI / DILUTION

con acqua/with water
2% - 5%



**VAI ALLA CATEGORIA DEDICATA NEL NOSTRO SITO
WWW.EURODET.IT**



DESAMA 300

rev.

02

data:

29/08/2023

Detergente schiumogeno 3% cloro attivo

APPLICAZIONI

1 - Macelli, industrie della lavorazione della carne: toglie residui di grasso, sangue, interiora da pavimenti, piani di lavoro, attrezzature, macchinari, celle frigorifere, cabalette di scolo, ...etc.

2- Industrie alimentari, magazzini lavorazione e stoccaggio derrate alimentari: toglie grasso, residui della lavorazione da pavimenti, pareti, linee di produzione/confezionamento, attrezzature, piani lavoro, celle frigorifere, cassoni trasporto, camion frigo ...etc.

3 - Settore lattiero-caseario: toglie grasso, sporcizia da vasche di scrematura, attrezzature, pavimenti, pareti, ...etc.

4 - Allevamenti zootecnici: toglie residui organici, anche molto consistenti da ambienti, attrezzature, macchinari, mangiatoie, pareti, pavimenti , canalette di scolo, ...etc.



SCHEDA TECNICA

Questo prodotto viene distribuito in conformità al D.lgs 14.03.03 n° 65, Dir. 94/1/CEE, Dir. 67/548/CEE e successivi adeguamenti

INFORMAZIONI IGIENICO-SANITARIE: In caso di contatto con la pelle e gli occhi, lavare abb. con acqua. In caso di ingestione non provocare vomito, tenere il soggetto a riposo e richiedere l'intervento di un medico.

DILUIZIONI / DILUTION

con acqua/with water

2% - 5%



VAI ALLA CATEGORIA DEDICATA NEL NOSTRO SITO
WWW.EURODET.IT