

EXPOSOL

DESENGRASANTE ABRILLANTADOR HIDROSOLUBLE

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Limpiador-desengrasante especial para la eliminación de grasa, cera, restos de sangre en despieces, polvo, suciedad, restos de plaguicidas y herbicidas en frutas, así como manchas de colorantes, tintas, carbón, etc.

PROPIEDADES:

- Es una mezcla compleja equilibrada de tensioactivos aniónicos y no iónicos con diluyentes orgánicos.
- Posee las propiedades adecuadas para emplear en la profunda limpieza que exigen los utensilios e instalaciones de la industria alimentaria.
- Presenta un alto poder desengrasante y una relativamente baja producción de espuma, lo que le hace especialmente adecuado en los lavados donde no resulta cómodo el aclarado.
- Una vez ejercida su acción limpiadora se elimina fácilmente mediante un aclarado con agua corriente, no dejando ningún tipo de residuo.
- No ataca a las superficies metálicas, no dañando su acabado.

APLICACIONES:

- En la Industria Alimentaria: Desengrase y lavado de todo tipo de instalaciones, utensilios y maquinaria en Mataderos, Centrales lecheras, Industrias conserveras, Fábricas de salazones, Hospitales, Colegios, Fábricas de embutidos, etc.
- En la Industria Hortofrutícola: Desengrase y lavado de todo tipo de utensilios e instalaciones.
- Para eliminar residuos de emulsiones insecticidas y herbicidas en la cáscara o tegumentos de frutos, así como restos de insectos que por sus secreciones serosas se quedan adheridas.
- En la Industria en general: Muy eficaz en la eliminación de grasas, carbón, tintas, ceras, colorantes y suciedades con las máximas garantías de seguridad.
- Recomendamos su uso en talleres de automóviles, maquinaria agrícola, aviación, hostelería, navieras, imprentas, etc.

CARACTERÍSTICAS FISICO/QUÍMICAS:

- Aspecto*.....: Líquido transparente.
- Color*.....: Fluorescente.
- Densidad a 20 °C*.....: 1.040 ± 0.020 g/ml.
- pH*.....: 8.5 ± 0.5.
- Solubilidad.....: Total en agua.

* Especificaciones de calidad.

MODO DE EMPLEO:

Puede aplicarse indistintamente por inmersión, rociado o trapeado.

- Limpieza de la cáscara de frutos: Mediante lavado con agitación y posterior aclarado con agua hasta

eliminar toda la suciedad y restos de producto. Recomendamos emplear diluciones en agua entre el 10 y el 15%.

- Limpieza de útiles industriales: Puede utilizarse por inmersión o trapeado, utilizando diluciones de 1 parte de producto por 1 de agua hasta 1 de producto por 15 de agua.

La información y recomendaciones que proporcionamos, están basadas en nuestra Investigación y experiencia y consideramos que son correctas. Dado que la aplicación de los productos por parte de nuestros Clientes está fuera de nuestro control no podemos asumir responsabilidades derivadas de un mal uso de nuestros productos.