

DETERGENZA E SANIFICAZIONE

CIERREFOOD

DETERGENTE PER IL SETTORE ALIMENTARE

Descrizione:

Il **CIERRE FOOD** è un detergente incolore e inodore formulato appositamente per il comparto alimentare. I tensioattivi presenti sono a bassa schiuma e con un valore di HLB pari a 14 possiedono un elevato potere emulsionante. Questo fa in modo che **CIERRE FOOD** risulti particolarmente attivo su trigliceridi animali e vegetali presenti nei macelli e nell'industria olearia, sostanza lipidiche presenti sulle superfici e sulle attrezzature delle aziende alimentari in generale. Non contenendo nonil-fenoli, sostanze residuali ad alcali fissi, **CIERRE FOOD** non aggredisce superfici in alluminio e sue leghe. Risulta adatto anche per materie plastiche e le guarnizioni eventualmente presenti sui macchinari non vengono intaccate.

Caratteristiche principali:

Grazie alle sue caratteristiche il **CIERRE FOOD**, può essere inserito come sgrassante nei protocolli di detergenza e sanificazione dei piani HACCP nei seguenti settori:

Macelli, Prosciuttifici, Salumifici, Pescherie, Industrie dolciarie, pastifici, lavorazione uova, caseifici, oleifici, ecc.

Oltre a questi settori può essere utilizzato in cucine di ristoranti, mense, bar e pizzerie.

Nella lavorazione dello speck e del salmone affumicato toglie l'aroma di affumicato dalle lame delle affettatrici e dalla coltelleria in generale.

E' ideale su acciaio satinato, damascato o liscio, gres, klinker, plastiche, presenti su macchinari, piani di lavoro e attrezzature manuali presenti nell'industria alimentare.

Modo d'uso:

Preparare soluzioni acquose con concentrazioni che possono variare dal 3 al 15 % a seconda della natura e della consistenza dello sporco da trattare. Tali soluzioni possono essere applicate a caldo (+ 50°) ma in questo caso si consiglia di non superare il 5 %.

DATI TECNICI:

Aspetto:	Liquido
Colore:	Giallo / Paglierino
Miscibilità in acqua:	Totale
Densità:	1,009 Kg/litro
Viscosità:	45,1 mPa.s
PH:	7,5 (sol. 1%)



Per l'utilizzo con idropulitrice o con macchinari di lavaggio valutare il prodotto in virtù di una concentrazione del 3%.

A basse temperature, il **CIERRE FOOD** può generare un po' di schiuma che si riduce con il raggiungimento della temperatura di lavaggio.

Al termine di ogni fase di lavoro, sciacquare accuratamente.

STOCCAGGIO:

Il prodotto si conserva nei contenitori originali per un periodo non inferiore a 2 anni.

Conservare il prodotto nei recipienti originali tenendolo a temperature non inferiori ai 5° C. Chiudere perfettamente i

Confezioni:

Tanica da 10 e 25 litri

INTECH-CR SRL:

Via Poldà 2/a - 37012 BUSSOLENGO (VR) - ITALY

Tel./ Fax +39 (045) 6766134

Web: www.intech-cr.com Mail: info@intech-cr.com

INTECH
maintenance quality solutions