

SOLVENTI PULITORI



UNICLEANER H1

UNIVERSAL REININGER FOOD SPRAY

Descrizione:

UNICLEANER H1 è un fluido solvente ad alto potere detergente, fisiologicamente sicuro è perfettamente adatto all'utilizzo in ambito alimentare. Ha un'ottima efficacia su residui come grassi e oli. Idoneo e compatibile per l'utilizzo nelle aree di produzione e lavorazione alimenti la confezione spray è molto comoda per le operazioni di manutenzione da svolgere direttamente sui macchinari delle linee di produzione.

Applicazioni:

UNICLEANER H1 è il solvente più indicato per pastifici, panifici, industrie dolciarie e conserviere, macelli, salumifici, prosciuttifici, caseifici ed industria delle bevande.

Caratteristiche principali:

- Basso livello di odore e poco percettibile.
- Non contiene cloro e clorurati.
- E' corrispondente alla conformità H1.
- Protegge dalla formazione di ruggine, grazie agli inibitori di ruggine presenti nella formulazione.
- Non appesantisce il residuo da eliminare
- Rapida biodegradabilità

Particolarmente indicato per la pulizia e lo sgrassaggio di cuscinetti, ruote dentate, chiusure, cilindri, catene, scorrimenti, serrature, assi, mandrini, nastri trasportatori, sistemi frenanti, ecc., anche durante i processi produttivi di alimenti o farmaci.



DATI TECNICI:

Aspetto:	Aerosol
Colore:	Incolore
Odore:	Appena percettibile
Densità:	0.760 Kg/litro
Temperatura massima:	40°C
Conformità:	NSF (H1-K1 Reg. 157455) (Nella sua denominazione originale)

Modo d'uso:

Agitare bene la bomboletta prima dell'applicazione. Applicare il prodotto da una distanza di circa 15-20 cm senza esagerare nelle dosi. Lasciare agire il prodotto per qualche istante e procedere con l'utilizzo di panni o spazzole per la rimozione dei residui. Eventuali prove/test su superfici verniciate sono consigliate.

Confezioni:

Aerosol da 500 ml in scatola da 12 pz