

# MASSFOOD®

# Manage of the second control of the second c



# IA-745

Desengrasante cáustico autoespumante

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Características:

Producto con alto poder espumante para la eliminación de suciedades fuertes producidas por grasas animales y vegetales, proteínas y grasas. Producto ideal para la limpieza en industrias alimentarias.

### Forma de empleo:

Dosificar al 3-10% según el grado de suciedad a eliminar. Aclarar con abundante agua.

### Datos técnicos:

Producto líquido alcalino pH(1%): 11,5-13,5

Alta concentración: Excelente rendimiento.

Principio activo alcalino: Poder de saponificación y eliminación de grasas y aceites.

Incorpora secuestrantes: Evitan la formación de incrustaciones.

Tensioactivos espumantes: Alto poder de emulsión de grasa.

Color: Amarillento.

Densidad: 1.210-1.230 Kg/l.

Componentes humectantes: Penetran en la suciedad facilitando su

eliminación.

### Formato de venta:

Bidones apilables de 12 kilos. Bidones apilables de 25 kilos.

\*Tapón con precinto de seguridad y junta interior de estanqueidad para su seguridad en el transporte y manejo.

### N° FABRICANTE 28-113984

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de Investigación .Debido a que las condiciones de uso del producto quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.