

Daltek®

Desengrasante alcalino
espumante.

USO EN:

Uso en plantas procesadoras de alimentos y rastros.



INGREDIENTES:

Cada 100 mL contienen:

Sodio como hidróxido de sodio.....	6,8 g
Lauril Éter Sulfato de Sodio.....	8,0 g
Óxido de Amina.....	16,0 g
Vehículo c.b.p.....	100 mL

Daltek® es un detergente alcalino desengrasante de alta espuma para la limpieza de instalaciones y equipos de industria alimenticia como plantas procesadoras de alimentos y rastros. Ideal para la remoción de proteína, materia orgánica y grasa.

Combina las propiedades emulsificantes del hidróxido de sodio con tensoactivos especializados. Está formulado con aditivos secuestrantes que permiten su uso en aguas duras.



INSTRUCCIONES DE USO:

Usar a una dosis de 5 a 20 mL/L de agua. Puede ser aplicado por aspersión o con equipo espumador.

Por aspersión utilizar de 5 a 10 mL/L de agua, con equipo espumador de 10 a 20 mL/L de agua. Dejar actuar 15 minutos y enjuagar.



PRECAUCIONES:

Daltek® es un líquido irritante, por lo que se debe manejar con precaución, utilizando guantes de hule y lentes de protección. De llegarse a salpicar los ojos, debe lavarse con abundante agua. En caso de ingestión accidental dar a tomar abundante agua o leche. **NO PROVOCAR EL VÓMITO.** Llame al médico y muéstrela la etiqueta. **NO MEZCLAR CON ÁCIDOS.** Usar en lugares ventilados. Conservar fuera del alcance de los niños y animales domésticos.

ALMACENAMIENTO:

Almacenar bajo techo en lugar ventilado, lejos de alimentos. Evite la exposición a la luz del sol directa.



PRESENTACIONES:

Bidón 20 L.



NONFOOD COMPOUNDS
Category Code (A1)
Registration: 149714

© Marca Registrada