

CLOR – DIS ESP

Desinfetante bactericida, fungicida à base de cloro activo para aplicação em espuma

INDÚSTRIA ALIMENTAR

CLOR - DIS ESP, é um desengordurante, desinfetante, bactericida, fungicida à base de cloro activo para aplicação com máquinas de espuma em superfícies verticais.

Composição:

CLOR – DIS ESP, é uma combinação de surfactantes catiónicos, hidróxidos, cloro activo, emulsionantes, conservantes e estabilizantes.

Propriedades:

CLOR – DIS ESP é um poderoso agente de desinfeção que actua como bactericida, fungicida, actuando ainda como desengordurante de alta eficácia, destruindo rápida e eficazmente os diversos microrganismos de várias estirpes. Combina numa só operação a limpeza e desinfeção. É miscível em água em todas as proporções e em todos os tipos de água, mesmo muito duras, frias ou quentes até 60 graus centígrados. Não ataca as superfícies em inox. É bastante eficaz na limpeza de depósitos orgânicos de origem vegetal e animal, sendo concebido para ser aplicado com máquinas ou geradores de espuma, produzindo uma espuma bastante estável, podendo, desta forma, efectuar uma desinfeção na vertical com grande rentabilidade e eficácia.

Campo de aplicação:

CLOR – DIS ESP é recomendado em todos os locais afectos à saúde pública, na indústria agro-alimentar, indústria vinícola, restauração, cantinas, refeitórios, municípios, matadouros e onde se pretenda uma desinfeção total.

Características:

*Aspeto: Líquido
Cor: Ligeiramente amarelado
Aroma: Inodoro, ligeiramente a cloro
pH (solução a 10 %) : 13.0 – 14.0
% Matéria Ativa: 19.0 – 21.0*

A sua utilização proporciona um elevado nível de higiene em pouco tempo, aliada a um grande poder de limpeza e desengorduramento: Restaurantes, cafés, pastelarias, padarias, queijarias, indústrias de carnes e lacticínias, cozinhas de hotéis e hospitais, clínicas, clínicas veterinárias, lares, infantários, etc.

Modo de emprego:

CLOR - DIS ESP pode ser aplicado diluído em água quente (<60º) ou fria na proporção de 2 a 5% , através de canhões de espuma ou centrais de higiene, consoante o tipo de sujidade, ou desinfeção que se pretenda obter, deixando actuar cerca de 15 minutos, enxaguando seguidamente com bastante água para eliminar toda a espuma.

Precauções:

Dado que se trata de um produto altamente desengordurante, pode retirar alguma gordura da pele das mãos, pelo que se recomenda o uso de luvas de protecção aquando do seu manuseamento.

As informações contidas nesta ficha técnica, são meramente indicativas, baseando-se no conhecimento e experiência atuais, podendo ser alteradas a qualquer momento, sem aviso prévio. Dado que a utilização do produto, não está controlada pela Distrilis, esta não poderá ser imputada de qualquer responsabilidade por danos ou perdas ocasionadas por uma utilização incorreta ou descuidada

**A QUALIDADE GARANTE
O INVESTIMENTO**