

## IGIENET C14

### ZONA CUCINA

**DETERGENTE AD AZIONE PROFONDA INODORE PER LE ATTREZZATURE**

Ideale per applicazioni nelle procedure HACCP. Senza risciacquo

#### DESCRIZIONE GENERALE:

D'HOC IGIENET C14 è un igienizzante a base di alcool etilico e sali d'ammonio quaternari (cloruro di benzalconio). È attivo in tempi brevi contro batteri Gram+ e Gram-, funghi, virus, ha effetto residuale ed ha un'ottima tollerabilità cutanea. Specifico per applicazioni nelle procedure HACCP.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Stato Fisico: liquido  
Colore: incolore  
Odore: alcolico  
pH: 7-8 a 20°C  
Peso specifico a 20°C: 0,970-0,980  
Punto di infiammabilità tra: 21°C e 55°C  
Composizione (Reg.Cee 648/2004):  
Tensioattivi cationici <5%  
Categoria Tensioattivi  
Cationici biodegradabili 90%

#### SETTORE DI APPLICAZIONE

#### E MODALITÀ D'IMPIEGO:

Per l'igiene delle superfici e attrezzature nell'industria alimentare e cucine, applicare il prodotto puro a spruzzo strofinare con spugna o panno monouso. Indicato per la pulizia di sporco leggero da tutte le superfici dure lavabili (vetro, formica, acciaio, plastica, legno, laccato, etc). Indicato per la riduzione della carica batterica dalle mani degli operatori. Risciacquare se la superficie va direttamente a contatto con gli alimenti.

#### DOSAGGIO:

Tal quale, pronto all'uso.

#### CODICE EAN:

8033564830112

#### STOCCAGGIO:

D'HOC IGIENET C14 deve essere immagazzinato nei contenitori originali ben chiusi e con temperature comprese tra 3°C e 30°C e protetto dall'esposizione solare.

#### CONFEZIONAMENTO:

Flacone ml.750

(cartone da pezzi 12)

Codice DH0017

