



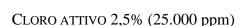
## **DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE**

DETERGENTE IGIENIZZANTE ALCALINO CLORATTIVO SCHIUMOGENO PRONTO ALL'USO, CON OTTIMO POTERE SGRASSANTE.

Raccomandato per le cucine di ristoranti e mense, per il trattamento igienizzante di superfici dure come pareti lavabili/piastrellate, pavimentazioni, piani di lavoro, celle frigorifere, attrezzature e taglieri.

**<u>SETTORI</u>**: Industrie alimentari, Horeca (bar e ristorazione professionale).

- □ PRODOTTO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE FORMULATO NEL RISPETTO DEI PRINCIPI DELL'HACCP AI SENSI DEL REG CE 852/2004 DEL 29/4/2004 IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E REG CE 853/2004 DEL 29/4/2004 IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
- □ PER DIACLOR SPRAY FOOD & BEVERAGE DIANOS HA PRESENTATO ENTRO I TERMINI PREVISTI DAL REGOLAMENTO 528/2012 (BPR) IL DOSSIER PER I PRODOTTI BIOCIDI A BASE DI SODIO IPOCLORITO



ATTIVITA' BATTERICIDA, LEVITICIDA, FUNGICIDA

## MODALITÀ D'USO E APPLICAZIONE

Spruzzare sulla superficie da trattare. Lasciare agire per 5 minuti, quindi effettuare un buon risciacquo.

## PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE

□ ASPETTO liquido, limpido□ COLORE/ODORE incolore, caratteristico

□ pH 13,00 +/- 0,5 □ PESO SPECIFICO, g/ml 1,10 +/- 0,005

□ BIODEGRADABILITA' conforme al Reg. CE 648/2004





## **AVVERTENZE**

Non utilizzare su alluminio, zinco o ferro grezzo.

Conservare nel recipiente originale etichettato, in luogo fresco e asciutto ed al riparo dalla luce.

Smaltire il prodotto/recipiente in conformità alla regolamentazione.

PRODOTTO PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE.

Utilizzare il prodotto attenendosi alle indicazioni riportate nella presente scheda tecnica e in etichetta.

Per ulteriori informazioni sull'utilizzo e lo smaltimento del prodotto consultare la scheda di sicurezza.