

**RECICLA PRODUCTOS Y SERVICIOS DE
LIMPIEZAS VERDES S.L.**

C/ CARTAGENA, 58 - 1º
28028 MADRID

TELF: 911 864 979 - FAX: 911 864 938



ECODETERGENTE MAQUINAS FREGADORAS RC-110147

PROPIEDADES:

Detergente con ingredientes biológicos especialmente diseñado para su aplicación en máquinas-fregadoras automáticas.

Formulación seleccionada por sus componentes ambientalmente favorables y respetuosos con el medio ambiente. Apto para la Industria Alimentaria, registro A1-NSF.

APLICACIONES:

- Desengrase en industria alimentaria, salas de despiece, zonas "precocinadas", frigoríficas, etc.
- Adecuado para protocolos de limpieza dentro de sistemas APPCC en todo tipo de establecimientos que manipulen, procesen o almacenen alimentos o bebidas.
- Desengrase industrial y de grandes superficies con máquinas automáticas.

El producto reúne requisitos de sostenibilidad enfocados a la Compra Pública Verde.

BENEFICIOS:

Dosificaciones de empleo bajas y mayor rapidez, ahorra producto y tiempo.

Eficacia probada, producto con garantía de calidad y mejora ambiental.

Acción biológica, sus enzimas aumentan el poder detergente.

Programas APPCC, su uso previo al desinfectante mejora su acción, registro NSF A1 para industria alimentaria.

Seguridad de uso, no clasificado como corrosivo y % COVs.

Mejora ambiental, producto ecodiseñado y por su aportación biológica permite predegradar la materia orgánica.

Otras ventajas, especialmente formulado para lavados más rápidos y de mayor calidad de acabado.

MODO DE EMPLEO:

Mezclar el producto con el agua en el depósito de la máquina fregadora.

Puede ser utilizado en todo tipo de máquinas fregadoras o hidrolimpiadoras.

Apto para su uso en máquinas de limpieza a presión.

DOSIFICACIÓN:

Dosificar en función de la suciedad existente:

Suciedad normal: 0,5 %

Suciedad persistente: 2 %.

No realizar diluciones de producto de más del 5%.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad.

Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.