



VISCLOR

ALIMENTARIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Detergente desinfectante concentrado alcalino clorado de alta viscosidad indicado para la limpieza y desinfección de superficies en la industria alimentaria.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/INFORMACIÓN TÉCNICA

Color: Amarillento

Aspecto: Líquido viscoso

Densidad relativa a 20 °C: $1,10 \pm 0,05$ gr/ml

pH a 20 °C: $12,5 \pm 1$

Nº Registro: 18-20/40-05752-HA

UNE. EN 13697 Bactericida y fungicida. Eficacia contra Listeria y Salmonella

APLICACIONES

Indicado para la limpieza y desinfección en superficies abiertas. Aplicable por trapeado, baldeo, rociado o inmersión.

MODO O INSTRUCCIONES DE USO

Aplicar diluyendo al 3% dejando actuar 15 minutos y luego aclarar con agua.

NORMAS DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Tomar las precauciones oportunas consultando los peligros, normas y prohibiciones de la ficha de seguridad dotándose de los equipos de protección necesarios.

Almacenar según RD 656/2017 (APQ) y en los envases de origen o en depósitos homologados, en un lugar ventilado y seco, evitando temperaturas extremas y protegiéndolos de la luz solar.

COMPATIBILIDAD CON MATERIALES

ACERO INOX	AI	ACERO GALV	RT	ACERO	NR	ALUMINIO	NR
CROMO	NR	PLOMO	NR	ESTAÑO	NR	CINC	NR
BRONCE	NR	LATÓN	NR	COBRE	NR	PLÁSTICO PP	AI
PLÁSTICO PE	AI	TEFLÓN	AI	PVDEF	AI	OTROS	RT

AI: Alta Inercia

RT: Realizar test previo con condiciones de trabajo

NR: No recomendable/Desaconsejado

PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envase 20 litros.

Contenedor 1000 litros.