



DEAL®317

DETERGENTE ESPUMANTE ALCALINO PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

DEAL 317 posee un gran poder espumante. Su espuma permite una buena humectación y un sobresaliente efecto de limpieza en lugares de difícil acceso. Elimina fácilmente restos proteínicos y suciedad en general, aclarándose posteriormente con gran facilidad. Producto especialmente estudiado para la limpieza espumante a presión en: industria cárnica, conservas de pescado, conservas vegetales, industria de bebidas e industria alimentaria en general.

CAMPOS DE APLICACIÓN

Mataderos, conserveras, plantas embotelladoras, etc.

MODO DE EMPLEO

Debe utilizarse en máquina de proyección de espuma a la proporción del 2 al 5 % en agua. En caso de suciedades acumuladas pueden emplearse dosis posteriores.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- Aspecto: Líquido marrón.
- Olor: Característico.
- Densidad a 20°C: 1,1 gr/cc
- Ph: 13,5 aprox.

PRECAUCIONES Y CONSEJOS DE SEGURIDAD

No ingerir. Restringido a usos profesionales. Ficha de Datos de Seguridad a disposición del usuario profesional que lo solicite, En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica (Tel. 91 562 04 20).

SÍMBOLO DE PELIGRO: C, Corrosivo.

FRASES R: **R35.** Provoca quemaduras graves.

FRASES S: **S1/2.** Consérvese bajo llave y manténgase fuera del alcance de los niños. **S24/25.** Evítese el contacto con los ojos y la piel. **S36/37/39.** Úsense indumentaria y guantes apropiados y protección para los ojos/ la cara. **S45.** En caso accidente o malestar, acúdase al médico (si es posible muéstresele la etiqueta).

CONTIENE ENTRE OTROS: *Hidróxido sódico (>30%). Tensoactivos anfóteros (5-15%). Tensoactivos no iónicos (<5%). NTA (<5%).*