

SOLARIS DETERCIP PLUS

DETERGENTE SANIFICANTE AL CLORO CHLORINE SANITIZING DETERGENT

Deterge e sanifica in un'unica operazione

Rimuove ogni tipo di grasso e depositi organici

Riduce la carica microbica

CAMPI D'APPLICAZIONE

Deterge ogni tipo di grasso e deposito organico, esplicando, anche, un'azione sanificante.

Adatto per l'utilizzo negli impianti C.I.P.

CARATTERISTICHE

Rispetto ai sanificanti tipici, quali i sali di ammonio quaternari e gli anfoteri, il prodotto ha il vantaggio di presentare residui perfettamente sciacquabili.

Riguardo l'azione battericida, fungicida, sporicida e virucida dell' ipoclorito sono stati condotti ampissimi studi, che indicano come agente attivo l'acido ipocloroso. Esso risulta, però, presente in percentuali massicce solo per pH inferiori all' otto; tuttavia prove empiriche dimostrano che sanizzanti alcalini a base di ipoclorito, si rivelano fortemente battericidi; probabilmente grazie all'azione sinergica con gli alcali e gli agenti sequestranti. Gli ipocloriti sono più attivi a pH acido che alcalino. Questo problema può essere, in qualche misura, risolto aumentando la concentrazione di ipoclorito, ed è, inoltre, stato dimostrato che l'attività sporicida dell'ipoclorito di sodio (200 ppm di cloro attivo), può essere aumentata dall' 1,5% - 4% di idrossido di sodio, contraddicendo il precedente commento circa il pH.

Una soluzione di prodotto all' 1% in acqua, libera 550 ppm di cloro attivo.

DOSI CONSIGLIATE E MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare il prodotto come di seguito indicato:

- **Soluzioni 0,5 - 1%:** per la pulizia degli impianti nelle industrie lattiero-casearie e dei gelati, serbatoi di refrigerazione del latte. A temperatura ambiente per 20'-30'. Il tempo di contatto può essere ridotto a 10'-15' lavorando a temperature comprese fra i 40 e i 50°C
- **Soluzioni 0,4 - 4%:** per la pulizia nelle industrie olearie, conserviere, di trasformazione del pesce, macelli, lavorazione di carne e salumi, allevamenti, industrie delle bevande, distillerie e liquorifici. A temperatura ambiente per 20'-30'. Il tempo di contatto può essere ridotto a 10'-15' lavorando a temperature comprese fra i 40 e i 50°C.
- **Soluzioni 2%:** per il lavaggio di serbatoi orizzontali nell'industria della birra: a temperatura ambiente per 10' - 30'
- **Soluzioni 1 - 2%:** per il lavaggio di tubazioni nell'industria della birra: idoneo da -4°C a 60°C per 15' - 20'; per il lavaggio di riempitrici nell'industria della birra: idoneo da -4°C a 60°C per 15' - 20' o per più ore in caso di invasamento
- **Soluzioni 5%:** per la rigenerazione di fusti e kegs nell'industria della birra: a temperatura ambiente per almeno 2-3 ore


Note: Raccomandiamo per l'utilizzo, impiego, stoccaggio, ecc., di seguire le istruzioni in etichetta e/o scheda sicurezza. La presente Scheda Tecnica Prodotto annulla e sostituisce ogni versione precedentemente emessa.

Bettari Detergenti s.r.l.

Via Galileo Galilei n.2 - 25020 - Poncarale (BS)
Tel. 030-2540330 - Fax 030-2540332
info@bettari.it - www.bettari.it
Cap. Soc. € 210.000 int. vers. REA BS n° 284088
Reg. Impr. BS n°029-29243 - C.F./P.IVA 01428790172

CONFEZIONI:	Confezioni standard		N° pezzi per cartone	N° cartoni / colli per pallet	N° pezzi per pallet
	Fusto	Kg 230		-	-

DATI CHIMICO-FISICI:	Parametri	U.M.	Valore	Metodo d'analisi
	Aspetto:	-	Liquido	Visivo
	Colore:	-	Giallo paglierino	Visivo
	Profumo:	-	Senza profumo	-
	pH (sol. 1%):	-	12,9 ± 0,5	Strumentale
	Alcalinità:	% Na ₂ O	8,1 ± 0,5	Per titolazione
	Densità:	Kg/dm ³	1,21 ± 0,05	Per pesata

ETICHETTATURA Reg. (CE) 1272/2008		<p>H290: Può essere corrosivo per i metalli. H314: Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari. H400: Molto tossico per gli organismi acquatici. H411: Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata.</p>
	PERICOLO	

Note: Raccomandiamo per l'utilizzo, impiego, stoccaggio, ecc., di seguire le istruzioni in etichetta e/o scheda sicurezza.
La presente Scheda Tecnica Prodotto annulla e sostituisce ogni versione precedentemente emessa.

Bettari Detergenti s.r.l.

Via Galileo Galilei n.2 - 25020 - Poncarale (BS)
Tel. 030-2540330 - Fax 030-2540332
info@bettari.it - www.bettari.it
Cap. Soc. € 210.000 int. vers. REA BS n° 284088
Reg. Impr. BS n°029-29243 - C.F./P.IVA 01428790172