



DETERGENTE DISINCROSTANTE PER GELATERIE

DT 039G

DT 039G ICE DE CROST

Detergente disincrostante per gelaterie

ELIMINA IL CALCARE E LA PIETRA LATTEA

Prodotto specifico per il **settore produzione gelato**.

Elimina proteine, grassi e zuccheri rilasciati dal latte.

Consente di effettuare contemporaneamente **azione detergente e disincrostante** nella fase primaria di pulizia dei macchinari che precede l'operazione di disinfezione finale.

Ideale **per la completa e sicura asportazione** della pietra del latte, di depositi di caseina, altri film costituiti da depositi minerali/proteici.

Particolarmente indicato per **pastorizzatori, mantecatori e attrezzature di produzione del gelato**.

Agisce grazie alla **azione disgregante** dell'acido ortofosforico in combinazione con un particolare additivo detergente.

Produce una **schiuma frenata** per una omogenea e profonda distribuzione.

Facilmente risciacquabile e **senza profumazioni aggiunte**.

Indicato per aziende di produzione gelati artigianali e industriali.

MODALITA' D'USO: Rimozione della pietra lattea: Applicare una soluzione al 2% lasciandola agire per 10-15 minuti e quindi sciacquare.



Stabilimento di Trezzo S/Adda (MI)
Tel. 02-90963395

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO

UNI EN ISO 9001



Prodotto ad uso professionale