

Chemical and Pharmaceutical Industry

56 - 001 SGRASSANTI SETTORE ALIMENTARE

Rev. 8 - Juglio 201

SGRASSANTE SETTORE LATTIERO CASEARIO

DT 51A

DT 51A MUNGIR

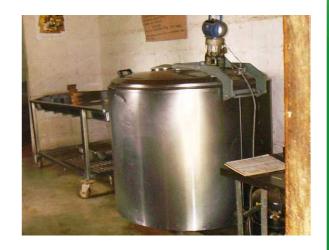
Sgrassante settore lattiero caseario

IDONEO IN OGNI FASE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE DEL LATTE

Prodotto sgrassante, ad azione energica, privo di tensioattivi. Non schiumogeno facilmente risciacquabile. Elimina i residui di grasso, caseina e proteine provenienti dal latte eliminando in tal modo il substrato idoneo per la crescita di microrganismi dannosi. Agisce mediante l'energica azione disgregante e sanificante degli idrossidi alcalini di sodio. Elimina i prodotti di deposito dovuti al passaggio o allo stazionamento del latte.

Indicato per i settori: lattiero caseario, pasticceria fresca, produzione gelati e conserviero in genere.





MODALITA'D'USO: Cisterne di traporto latte, serbatoi e tank: lavare con una soluzione al 20-30% di prodotto lasciandolo circolare per 30 minuti. Sciacquare e passare alla sanificazione. Attrezzature per la lavorazione del latte: utilizzare una soluzione al 10-20% di prodotto. Sciaquare bene e sanitizzare. Pastorizzatore a piastre, zangole, tubazioni e macchine in genere: lavare con una soluzione al 20-30% di prodotto a 80°C. Far circolare per 30 minuti. Sciacquare bene e procedere con la sanitizzazione.

AVVERTENZE: Prestare attenzione alle superfici di alluminio.

Stabilimento di Trezzo S/Adda (MI) Tel. 02-90963395 UNI EN ISO 9001



