

SANITIZZANTE DISINCROSTANTE ALIMENTARE

DT 255

DT 255 **PEROX C**

Sanitizzante disincrostante alimentare

CON PEROSSIDO DI IDROGENO E ACIDO CITRICO



Innovativo prodotto sanificante ad effetto detergente che può essere utilizzato **in tutti gli ambiti** dell'industria alimentare.

Garantisce la **totale sanificazione** e la sicurezza nei vari passaggi dei processi.

A base di perossido di idrogeno ed acido citrico, svolge contemporaneamente azione sanificante e disincrostante.

Alle dosi d'impiego **non è aggressivo** o corrosivo su superfici quali: acciaio inossidabile, ferro zincato, teflon, polietilene, resine e rivestimenti sintetici, gomma.

A differenza di altri prodotti ad azione ossidante, **non presenta odore** consentendo una applicazione generalizzata.

Agisce sulle cellule dei microrganismi inducendo uno **stress ossidativo** molto forte che impedisce la formazione di proteine di resistenza e provocando lesioni cellulari irreversibili.

Si decompone liberando acqua, ossigeno e **sostanze eco compatibili**.

Nel settore enologico, consente di **neutralizzare** i residui alcalini rimasti dopo la fase di sgrassaggio.

Indicato per aziende vitivinicole, lavorazione del vino e aziende alimentari in genere.



MODALITA' D'USO: Utilizzabile in concentrazioni comprese tra 0,5% e 2% di prodotto in acqua. Lasciare agire per almeno 5 minuti, 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