



DISINCROSTANTE PER INDUSTRIA ALIMENTARE

VR 006A
VR 006A ALI

Disincrostante per industria alimentare

IDONEO PER LINEE DI STERILIZZAZIONE E PASTORIZZAZIONE



Prodotto a base di una **selezionata miscela di principi acidi**.

La sua formulazione innovativa **sfrutta le proprietà detartarizzanti** degli acidi organici ed inorganici di natura cloridrica.

L'efficace azione bagnante fa sì che penetri nelle incrostazioni e nei residui organici come pectina, caseina, tannino eliminando le sostanze organiche che sono

alla base dello sviluppo dei microrganismi, **prevenendo quindi la proliferazione batterica** e tutti i problemi ad essa collegabili.

Esente da tensioattivi, è specifico nel settore lattiero-caseario e in tutte le linee di sterilizzazione.

Indicato per tutto il comparto alimentare, nel settore lattiero-caseario e in tutte le linee di sterilizzazione

MODALITA' D'USO: Usare puro o diluito in acqua secondo le esigenze. Per l'uso in verticale usare il prodotto tal quale. Non usare su oggetti con temperatura superiore ai 50°C. Dopo l'uso sciacquare accuratamente.

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