

DS 200

Desinfectante de verduras

* PROPIEDADES Y APLICACIONES

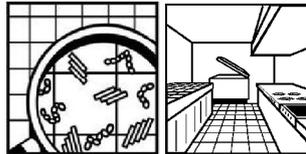
Producto a base de cloro activo estabilizados desarrollado para la desinfección de ensaladas, tomates y otros vegetales.

El producto es efectivo a temperaturas bajas y no altera las propiedades de las verduras.

Su utilización periódica es garantía para prevenir y eliminar la contaminación microbiana.

* MODO DE EMPLEO

Es muy importante dosificar la concentración justa para no conferir olor ni sabor a las piezas lavadas, por ello recomendamos utilizar nuestro diluidor DILUITEC HT-911. La dosis de uso es de 4 g/l que proporciona 70 ppm de cloro en el baño.



* ESPECIFICACIONES

Aspecto: Color amarillo

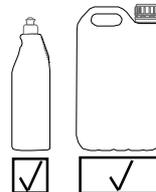
Densidad relativa (a 20°C): 1.01 - 1.04

pH: 8.00 - 9.00 al 5 %.

Presentación:

Bidones de 10 Kg.

Cajas de 6 botellas de 1Kg.



* CONSEJOS DE SEGURIDAD

Producto de uso profesional industrial.

No mezclar con otros productos, puede desprender gases peligrosos (cloro).

La información completa sobre la seguridad del producto se suministra a parte en la ficha de datos de seguridad que está a disposición del usuario.

En caso de intoxicación accidental llamar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Tel. 915 620 420

* INFORMACIÓN ADICIONAL Y REGISTROS

MICELA tiene implantado un sistema de gestión en conformidad con las normas de aseguramiento de calidad y medio ambiente: ISO 9001 e ISO 14001.

Los contenidos de la presente ficha se ofrecen a título informativo con el propósito de aconsejar a nuestros clientes en el correcto uso de nuestros productos.

Antes de imprimir este documento piense bien si es necesario hacerlo: El medio ambiente es cosa de todos.

