

MILO MI-P 15

Prodotti Professionali: linea HACCP

MI-P 15

Igienizzante sgrassatore
cloroattivo per taglieri in teflon
e superfici cloro-resistenti

Caratteristiche

E' uno sgrassatore-igienizzante concentrato, INODORE, studiato appositamente per la pulizia e l'igiene delle apparecchiature di industrie alimentari (pastifici, oleifici, prosciuttifici, caseifici, ecc...).

Questo prodotto è ideale anche per il trattamento quotidiano di vasche, impastatrici, piani di lavoro, attrezzature in genere. Usato regolarmente, garantisce una perfetta igiene delle apparecchiature, ridona lucentezza.

E' un energico sanitizzante e contemporaneamente esplica un'azione deodorante eliminando cattivi odori derivanti da cibi cotti e degradati (come pesce, uova, ecc). Il prodotto usato regolarmente, garantisce una perfetta igiene delle vostre apparecchiature, attrezzature di lavorazione alimenti e piani di lavoro.

Applicazioni

Tattamento d'urto: usarlo puro, spruzzandolo direttamente sulla parte da pulire.

Tattamento normale: diluire 5 g per ogni litro di acqua, passare sull'apparecchiatura e risciacquare abbondantemente.

Per piani e attrezzature di lavoro: diluire il prodotto in acqua da 1 a 3 g/lt, spruzzare il prodotto e lasciare agire qualche secondo. Risciacquare il tutto.

Il prodotto non va usato su argento e superfici o attrezzature che non sono cloro-resistenti.

ATTENZIONE ! Non utilizzare il prodotto insieme ad altri prodotti acidi, può emettere gas pericolosi (cloro).