

**CHLORFOAM HD**

**GEL DETERGENTE CLORO-ATTIVO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE**



**TANICA: 25 kg**



**TANICA: 1000 L**



**25000** Rev.01 del 24/04/2020

**AGROALIMENTARE**

CLORATO - SCHIUMOGENO

**Composizione**

Tensioattivi anfoteri 5-15 %,  
sequestranti <5 %, sodio ipoclorito  
15-30 %.

**pH**

12,5 ± 0,5 (1%)

**Peso specifico**

1,170 ± 0,01 g/ml

**Applicazioni**

Gel detergente schiumogeno concentrato a base tamponata ed elevata alcalinità specifico per il trattamento di superfici fortemente inquinate da residui grassi ed organici. L'elevata schiumosità e la presenza di cloro attivo rendono CHLORFOAM HD particolarmente adatto all'utilizzo con sistemi a bassa – media pressione per la pulizia di pareti verticali, superfici piane ed attrezzature in ambienti come macelli, salumifici, aziende ittiche ed industrie di trasformazione nel settore alimentare, lattiero caseario ed in quello conserviero, dove lo spiccato potere sgrassante deve accompagnarsi ad una forte azione igienizzante e sbiancante.

**Uso e Dosi**

Diluire al 3 - 4% in funzione delle condizioni d'uso.

Erogare il prodotto con appositi sistemi di schiumatura.

A base di soda. Cloro libero in soluzione 1%: 435 ppm

