

Carbogel

Gel sgrassante alcalino per grassi cotti

ST Carbogel – E1R1.1117 Pag. 1 di 1



CARBOGEL è uno sgrassatore alcalino, ad elevato potere sgrassante, particolarmente efficace nella rimozione di oli, grassi vegetali e minerali, macchie e sanse anche stratificate, nonché di grassi cotti e carbonizzati che si formano nei processi di cottura degli alimenti.

La sua formulazione in gel consente al prodotto di agire efficacemente anche nel trattamento sgrassante di pareti verticali poiché determina un aumento del tempo di contatto con le superfici prima di effettuare il risciacquo finale.

Per le sue caratteristiche trova valida applicazione su piastre, forni, stampi, catene di cottura, ecc. sia nel settore Ho.Re.Ca. che nell'industria alimentare.

Non applicare su superfici in alluminio e metalli dolci.

IL PRODOTTO È IDONEO PER L'IMPIEGO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI
(conforme ai regolamenti comunitari CE 178/2002 e CE 852/2004 nel pieno rispetto delle applicazioni del piano H.A.C.C.P.)

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	gel limpido
Colore:	giallo fluorescente
Odore:	caratteristico
Densità @ 20°C:	~1,120 g/ml
pH @ 20°C (tal quale):	~14,00

Dosaggio e modalità d'uso

Il prodotto può essere utilizzato puro o diluito in soluzione acquosa in funzione del tipo e del grado di contaminazione da rimuovere. Per applicazioni verticali si raccomanda di utilizzare il prodotto tal quale. Risciacquare accuratamente le superfici dopo l'utilizzo.

Evitare di utilizzare il prodotto su superfici che si trovano a temperature superiori ai 50 °C.

Confezionamenti



Flacone in PE-HD da 1,1 Kg X 12 in cartone



Tanica in PE-HD da 5,5 Kg x 4 in cartone



Tanica in PE-HD da 25 Kg



Fusto in PE-HD da 200 Kg



Cisternetta in PE-HD da 1000 Kg

Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale. Teme il gelo.

Copyright © Aquos S.r.l. 2017 – Tutti i diritti riservati



Food&Beverage

