

ISOSAN

Sanificante a base alcolica

Descrizione

ISOSAN è un sanificante pronto all'uso per l'utilizzo a spruzzo nell'industria alimentare, nell'imbottigliamento delle bevande, nel settore lattiero caseario, nelle cucine professionali;

ISOSAN è un sanificante a base di alcool e quaternari d'ammonio (QAC), è efficace contro la maggior parte dei microrganismi compresi Gram-positivi e Gram-negativi;

ISOSAN è adatto per le applicazioni attraverso nebulizzatori o attraverso panni in carta o tessuto;

ISOSAN è adatto per aree sensibili all'umidità, ha un elevato spettro d'azione, ha un pratico utilizzo durante le fasi produttive ed ha bassa residualità.

Caratteristiche chimico - fisiche

Aspetto:	liquido limpido incolore
Densità:	0,96 $\pm$ 0,1
Valore pH:	5-6 $\pm$ 0,1 circa (all'1% in acqua deionizzata)
COD:	560 gO ₂ /kg
Contenuto in azoto:	<0.1 g/kg
Contenuto in fosforo:	assente

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Compatibilità

ISOSAN quando applicato alle concentrazioni e temperature raccomandate è compatibile con tutti i tipi di materiali comunemente utilizzati nell'industria alimentare. Non è adatto per l'utilizzo su policarbonato ed altri materiali plastici sensibili allo stress cracking.

In caso di incertezza effettuare un test estremizzando i parametri prima dell'utilizzo.

Applicazioni

Aree preparazioni alimentari: idoneo per la disinfezione dei nastri trasportatori, riempitrici ed altre attrezzature, ha buone capacità sgrassanti;

Macelli e lavorazione carne: durante la pausa di lavoro rimuovere lo sporco grossolano, spruzzare ISOSAN e prima della ripresa lavoro risciacquare con panno carta monouso umido le superfici trattate;

TEAM MDL S.n.c.

Sede Via Piemonte, 4 – 12062 Cherasco (CN)
Codice Fiscale / Partita IVA 02563790043
Telefono 348 7099270

Imbottigliamento: durante la pausa di lavoro rimuovere lo sporco visivo, spruzzare ISOSAN e prima della ripresa lavoro risciacquare con panno carta monouso umido le superfici trattate;

Modalità d'uso:

Spruzzare il prodotto tal quale sulle superfici da trattare lasciandolo a contatto per almeno 10 minuti, strofinare con carta monouso fino a rendere la superficie asciutta.
In caso di superfici a diretto contatto con gli alimenti effettuare un risciacquo con acqua potabile.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio:

Conservare negli imballi originali chiusi, lontano da temperature estreme. Per le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto consultare la scheda di sicurezza.

TEAM MDL S.n.c.

Sede Via Piemonte, 4 – 12062 Cherasco (CN)
Codice Fiscale / Partita IVA 02563790043
Telefono 348 7099270