

DNA 140

Desengordurante multiusos não espumante para áreas alimentares

Descrição e aplicação

DNA 140 é recomendado para o desengorduramento de todas as superfícies e equipamento em cozinhas profissionais e indústria agro-alimentar.

Líquido de limpeza alcalino para o desengorduramento das superfícies e equipamentos muito sujos.

Pode ser usado na limpeza de pavimentos das cozinhas e nas instalações agroalimentares

Instruções de utilização

O doseamento recomendado para a utilização deste produto:

Utilização manual: entre 1 - 5%

Desengorduramento de exaustores, frigideiras, placas de fogão, etc: entre 5 - 10 %

Utilização em máquina: entre 1 - 3 %

Propriedades físico-químicas

Composição	Tensoactivos, hidróxido de sódio
Aparência	Líquido transparente
Cor	Amarelo
Odor	Característico
pH (1%)	13 ± 0.5
Densidade	1.100 g/ml

Ambiente

Os tensoactivos presentes no DNA 140 estão em conformidade com o Regulamento da União Europeia EU648/2004 acerca da sua biodegradabilidade.

Segurança e transporte

DNA 140 está classificado como corrosivo. Nunca misture com outros produtos. Leia atentamente a ficha de dados de segurança e siga as instruções de manuseamento.



NºONU (ADR): 1824

Descrição: UN 1824 (hidróxido de sódio), 8, II, (E)

Armazenamento

Armazene o **DNA 140** no seu acondicionamento original entre os 0°C e 35°C. Não expor diretamente à luz solar.

Acondicionamento

Caixa 4X5Lt