



POL. IND. UP4 C/ Puigpalter, s/n
Aptdo. 157 · 17820 Banyoles (GI)
NIF: B-17112640

Tel. Central: 972 575 751
Tel. Fábrica: 972 570 318
Móvil: 658 982 382
Fax: 972 570 318
E-mail: info@copanett.com
Web: www.copanett.com

INFORMACIÓN TÉCNICA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

Producto **C.03/Bio**
LIMPIADOR DETERGENTE MULTIUSO

DESCRIPCIÓN

C03/bio es un detergente concentrado con propiedades limpiadoras, especialmente formulado para aplicar en todo tipo de superficies exteriores de la Industria Alimentaria.

APLICACIONES

C03/bio contiene una mezcla de tenisoactivos espumantes, secuestrantes y sinergizadores alcalinos. Esta combinación de ingredientes proporciona una excelente eliminación y limpieza contra la mayoría de microorganismos. Recomendado para la limpieza exhaustiva, en un solo paso, de suelos, paredes, útiles y otras superficies en contacto con alimentos. Sus propiedades espumantes lo hacen adecuado para todo tipo de aplicaciones, ya sea manual, inmersión o mediante pulverización.

MODO DE EMPLEO

Usar C03/bio en concentraciones entre 2% - 5% v/v, dependiendo del tipo y grado de suciedad y su problemática. Aclarar a fondo siempre después de usar.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Aspecto:	Líquido azul característico.
- Densidad relativa a 20°C:	1,05
- pH (1% solución a 20°C):	6

Estos valores son característicos del producto y no deben ser tomados como especificaciones de Control de Calidad.

VENTAJAS

- Permite ahorrar en tiempo y esfuerzo.
- Efectiva acción detergente que elimina grasa y suciedad.
- Acción limpiadora de amplio espectro.
- Utilizado sobre superficies en contacto con alimentos, no origina problemas de contaminación.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Almacenar C03/bio en los envases originales, evitando temperaturas extremas. La información completa sobre manipulación y eliminación del producto, se suministra en Ficha de Seguridad. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Tel. 915 620 420.