

VESTA SUPPLIES, S.L.
C/ PEDRO HEREDIA, 6 LOCAL 1
28028 - MADRID
MADRID
TELF: 911 664 955
FAX: 911 864 978



DESENGRASANTE BIOLOGICO ENZIMATICO VS - 350040

APLICACIONES:

Limpieza y desengrase en la industria agroalimentaria de:
Suelos y superficies grasientas.
Contenedores, depósitos y tanques de grasa.
Utensilios y recipientes (latas de conserva, moldes, etc.).
Limpieza y desengrase de filtros y campanas extractoras.
Recomendado para la industria agroalimentaria (cárnica, pesquera, Láctea, bebidas, conservas) y sector hostelero.

BENEFICIOS:

Gran poder desengrasante de superficies sin los riesgos asociados a los desengrasantes químicos fuertes.
Elevado poder humectante y dispersante de las grasas y suciedad.
Predegrada la materia grasa, gracias a la elevada actividad de las enzimas que incorpora (lipasas) favoreciendo una eliminación más eficaz y óptima en el proceso de limpieza.
Producto de espuma controlada, que desaparece rápidamente.
Propiedades desodorizantes e higienizantes en las aplicaciones de uso.
Compatible con materiales cerámicos, pétreos y gran variedad de materiales plásticos.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

En máquinas automáticas, dosificar en la proporción de 0,5% de producto sobre el agua de limpieza;
En aplicación manual dosificar en proporción del 1 al 2% de producto en el agua de lavado.
Una vez aplicado, dejar actuar y aclarar con agua limpia.
Se recomienda no lavar los vehículos al sol, ni aplicar el producto estando la carrocería caliente.
Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado, permite reducir el impacto ambiental.

HIGIENE Y SEGURIDAD:

Producto concentrado enzimático, evitar el contacto con los ojos y la piel.
Para más información consultar con la ficha de datos de seguridad.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

Producto clasificado como fácilmente biodegradable. Permite en bajas dosificaciones ser eliminado mediante procesos biológicos.
Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de fuentes de calor y humedad.
Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto.....Fluido homogéneo
Densidad 20°C..... 0,900 - 1,000
Solubilidad en agua....Parcialmente soluble
PH..... 6 - 8