

# HiMiX DEGREASER FOOD

## Sgrassatore Universale HACCP

Uso professionale



### SEZIONE 1: Identificazione

Formulazione sgrassante ultra concentrata e ad alta alcalinità che penetra in profondità nello sporco e rimuove qualsiasi traccia di grasso animale e vegetale, unto, olio e residui carbonizzati da ogni tipo di superficie lavabile, senza corroderle e alterarle. La sua formula attiva agisce in pochi secondi semplificando la pulizia di molte zone critiche. Idoneo per HACCP. Pronto all'uso.

### SEZIONE 2: Composizione

Tensioattivi anfoteri (<5%); Tensioattivi cationici (<5%); Conservante: 1,2-Benzothiazol-3-one (<0.05%); Acqua q.b. a 100%.

### SEZIONE 3: Proprietà fisiche e chimiche

Aspetto	: Liquido
Colore	: Trasparente Giallo
Odore	: Caratteristico
pH	: 13 – 14

### SEZIONE 4: Applicazioni

Formulazione liquida pronta all'uso adatta a essere utilizzata in tutti gli ambienti e le aree destinate alla lavorazione degli alimenti, alla lavorazione degli imballaggi destinati agli alimenti e dei trasporti di alimenti. In particolare, è ideale per la pulizia di banconi, cappe, forni, frigoriferi, griglie, piastre di cottura, piani di lavoro, taglieri, teglie e altro ancora. Prestare massima attenzione nell'uso per le superfici da trattare: evitare il contatto con superfici calde, tessuti in pelle naturale e superfici non trattate. Si consiglia di effettuare una prova in un angolo non visibile della superficie prima dell'applicazione. Ad esclusivo utilizzo professionale.

### SEZIONE 5: Modalità d'uso

Spruzzare il prodotto sulla superficie in modo uniforme e lasciare agire per qualche minuto, prima di rimuovere i residui con un panno umido o una spugna fino a pulizia completa.

In caso di grasso ostinato spruzzare il prodotto direttamente sulla zona interessata, lasciare agire per 5/10 minuti in base al grado di sporco, e rimuovere i residui con un panno umido o una spugna fino a pulizia completa.

Nel caso di superfici a contatto con alimenti, risciacquare con acqua potabile prima di passare alle successive fasi di sanificazione.

## SEZIONE 6: Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, di freddo e di gelo.  
Non disperdere nell'ambiente. Raccogliere il materiale fuoriuscito.  
Per maggiori informazioni, consultare la relativa scheda dati di sicurezza.

## SEZIONE 7: Modalità di smaltimento

Smaltire il contenuto e/o il recipiente presso un impianto di smaltimento rifiuti autorizzato in conformità alla normativa vigente.  
Per maggiori informazioni, consultare la relativa scheda dati di sicurezza.

## SEZIONE 8: Confezione

Flaconi in HDPE da 750 ml con trigger, no gas. Scatole da 12 pezzi monoreferenza.

Dati del FLACONE							
REFERENZA	Cod. articolo	Cod. EAN-13	Cod. UFI	Dimensioni HxLxP (mm)	Peso lordo (gr)	Peso netto (gr)	Materiale
HiMiX – Degreaser Food	0HMXDF151	8004971751512	CH10-F03N-D00J-YGRR	295x90x40	830	750	HDPE
Dati della SCATOLA							
REFERENZA	Pezzi per scatola	Cod. ITF-14	Dimensioni HxLxP (mm)	Peso lordo (kg)			
HiMiX – Degreaser Food	12	08004971121513	300x304x227	10,00			
Dati del PALLET							
Dimensioni HxLxP (cm)	Cartoni per strato	Numero strati	Numero cartoni	Pezzi per pallet	Peso lordo (kg)		
180x80x120	12	5	60	720	600,00		