

VENCEMAR TONER Y AHORRO, S.L.
C/ DON RAMÓN DE LA CRUZ, 105, 7ºC
28006 MADRID
TELÉFONO 910 973 517
CLIENTES@VENCEMAR.COM



FICHA TÉCNICA

DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO-9024VTA

APLICACIONES:

Desengrasante para industria alimentaria, salas de despiece, zonas preconizadas, frigoríficas, etc.
Limpieza y desengrase de superficies de metal (cartolas de camiones y remolques, de palas excavadoras, depósitos-container), vidrio, porcelana, madera, plástico, etc.
En industrias de impresión, elimina fácilmente tintas al agua.
Desengrase industrial y de grandes superficies con máquinas automáticas, mantenimiento en limpiezas urbanas y limpieza de contenedores.

BENEFICIOS:

Poder de humectación elevado, buena capacidad de reducción de la tensión superficial.
Facilidad de aclarado y de arrastre de la suciedad por su poder dispersante.
Su aplicación previa a un higienizante en industria alimentaria aumenta la eficacia de este, permitiendo un mayor nivel de higienización, minimizando riesgos de contaminaciones.
Permite lavados más rápidos y una cantidad superior de acabado.
Diluido adecuadamente es respetuoso con la mayoría de las pinturas del mercado.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

Rociar la superficie con la mezcla acuosa indicada en cada caso (desde 5-20% de producto en el agua de lavado, en función siempre del grado de suciedad a eliminar), dejándola que actúe durante unos minutos y aclarando a continuación con agua a presión. Si los residuos son muy fuertes se recomienda apoyo mecánico.
Puede utilizarse en máquinas automáticas de limpieza, en dosificaciones orientativas del 1% (en caso necesario aplicar con antiespumante).
Por sus componentes alcalinos no emplear sin prueba previa, sobre aluminio o sus aleaciones.
Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado, permite ahorrar y reducir el impacto ambiental.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto:	Fluido homogéneo
Color:	Transparente
Densidad 20°C:	1,070 - 1,090
Solubilidad en agua:	Total
PH:	>10

PRESENTACIÓN: Y CONSERVACIÓN:

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