

BIOVITAL LIGHT, S.L.
Av. Cortes Valencianas , 58
46015 VALENCIA

Teléfono: 960 964 627
Fax: 960 654 741



DESENGRASANTE BIOLOGICO ENZIMATICO

BL - 382008

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, conserveras) 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 mas eficaz y optima 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 maquinas 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 la luz, fuentes de calor y humedad. Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.

PRINCIPALES CARACTERISTICAS BASICAS:

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