

PROKITCHEN DETERGENTE CLORADO

1. Dados do Produto

PROKITCHEN Detergente Clorado é especialmente indicado para indústrias alimentícias, áreas de manipulação de alimentos, cozinhas industriais e profissionais. Com formulação concentrada, possui agentes que potencializam a limpeza e desinfecção de superfícies e utensílios. Possui excelente desempenho na remoção de gorduras. Com ação desengordurante e alto poder de desinfecção.

Composição Química: Hipoclorito de Sódio, Alcalinizante, Tensoativo Anfótero e Veículo. Princípio Ativo: Hipoclorito de Sódio. Teor de Cloro: 2,10% (p/p).

Validade: 6 meses após a data de fabricação.



2. Propriedades Físico-Químicas

Aspecto	Líquido viscoso e transparente
Cor	Amarelado
Odor	Característico
pH	12,0 – 14,0
Teor de Cloro (%)	3,86 - 4,72
Viscosidade (segundos)	40" – 80"
Densidade (g/cm ³)	1,09 – 1,11

3. Modo de Usar

Indústrias alimentícias: utilizar uma solução de 0,5 a 3% (ou seja, de 50 a 300mL do produto em 10L de água).

Em geradores de espuma: utilize uma solução de 1 a 3% à temperatura ambiente ou até 50°C.

Tanques de expansão: Utilizar a solução de 0,8% em água fria. Utilizar solução 0,5% em água quente, temperatura de 50°C a 60°C.

Tanques de transporte: utilizar uma solução de 1 a 3% à temperatura ambiente.

Desinfecção: Limpar a superfície previamente, diluir o produto na proporção de 1:30 (1 litro de produto para cada 29 litros de água), aplicar na superfície e deixar em contato por no mínimo 10 minutos.

4. Propriedades

- Desinfecção de superfícies
- Altamente alcalino
- Alto desempenho na remoção de gorduras
- Rende até 1000 litros na limpeza

5. Embalagem

- Bombona: 2X5L
- Bombona: 1X20L

6. Anvisa

Produto Registrado na Anvisa nº 308280082.

Em caso de dúvidas na utilização deste produto, ou nas instruções aqui contidas, solicite os nossos serviços de Assistência Técnica de Aplicação, que estará a sua disposição para auxiliá-lo na correta utilização do mesmo, bem como para resolver suas necessidades específicas de higiene e limpeza. Maiores esclarecimentos: sac@audaxco.com