



VISCLOR

ALIMENTARIA

Limpiador desinfectante clorado

PROPIEDADES

Limpiador desinfectante que gracias a su viscosidad se adhiere a las superficies confiriéndole una gran penetración en manchas orgánicas o de origen graso, permitiendo realizar la limpieza y desinfección en la misma operación

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Limpiador desinfectante que gracias a su viscosidad se adhiere a las superficies confiriéndole una gran penetración en manchas orgánicas o de origen graso, permitiendo realizar la limpieza y desinfección en la misma operación

VENTAJAS

Limpia y desinfecta en el mismo proceso.
Su viscosidad le confiere una gran penetración en manchas.
Cumple la norma **UNE-EN 13697**
No necesita carnet de productos biocidas.

PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envase de 5 litros, caja de 3 unidades. Pallet de 48 cajas
Envase de 10 litros. Pallet de 66 unidades
Envase de 20 litros. Pallet de 28 unidades

ALMACENAMIENTO

Conservar en su envase original cerrado, proteger de la luz, humedad y temperaturas extremas.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Líquido viscoso incoloro
Aroma: Esencia
pH (10%): 12,5 +/- 1 (20°C)
Densidad a 20° C: 1,1 +/- 0,05 gr/ml.
Registrado como plaguicida:

18-20/40-05752

18-20/40-05752HA

CAMPO DE ACCIÓN

Industria alimentaria: Limpieza y desinfección de suelos, paredes, maquinaria, etc.
Mataderos: Eliminación de sangre, grasa, etc.
Conservas: Limpieza y desinfección de salas de elaboración, maquinaria, etc.
Cocinas: Superficies de trabajo, utensilios, azulejos

INFORMACIÓN ADICIONAL

La información y recomendación de este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de investigación. Debido a que las condiciones de uso quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.

SEGURIDAD

Para más información, consultar la etiqueta del producto y la ficha de Datos de Seguridad.

FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN

Junio de 2023