



Ficha Técnica



VISCLOR FOAM

ALIMENTARIA

Detergente desinfectante clorado espumante

PROPIEDADES

Detergente desinfectante clorado con gran poder espumante apto para su uso en la industria alimentaria; vinícola, láctea, cárnica, etc.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Desinfectante acción bactericida al 3% con un tiempo de contacto de 5 minutos y fungicida se empleará una dilución al 3% con un tiempo de actuación de 15 minutos.

Todos los detergentes y desinfectantes deben aclararse abundantemente tras su uso.

Para un buen uso del producto se recomienda la aplicación del mismo mediante equipos de espuma.

VENTAJAS

Detergente desinfectante efectivo para la eliminación de muchas suciedades incluidas grasas animales, sangre y proteínas.

ALMACENAMIENTO

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

PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envases de 20 litros.
IBC

FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN

Junio de 2023

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: líquido incoloro

pH (1%): 13

Densidad a 20° C: 1,03 - +/- 0,05 gr/ml.

Nº Registro: 18-20/40-05753
18-20/40-05753 HA

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.

INDUSTRIAS VIJUSA, S.L.

Pº Castilla, vial 4- parcela 8
46380 Cheste (Valencia)
Tel. 96 251 14 14
industrias@vijusa.com
www.vijusa.com



En caso de accidente consultar al SERVICIO MEDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA, teléfono 91 562 04 20