



# 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.