



DEOCIL 40

DESINFECTANTES

Desinfectante de agua de bebida, verduras, frutas y vajillas

PROPIEDADES

Producto desinfectante en base a hipoclorito sódico estabilizado, con un contenido de cloro activo de 40 gramos por litro.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Dosis recomendada de uso 25 a 50 cc por metro cúbico de agua (3 gotas de producto por cada litro de agua) y esperar 30 minutos antes de su consumo.

Esterilización de aguas: para lavado de frutas, verduras y vajilla añadir 5 gotas por litro de agua.

Desinfección de manos e instrumental: Añadir 10 cc de producto por cada litro de agua.

VENTAJAS

Fórmula concentrada lista para usar

Apto para la desinfección de agua de bebida

Apto para la desinfección de agua de lavado de frutas y verduras

Máxima seguridad para el usuario.

PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envase de 1,1 kilos en caja de 6 unidades. Pallet de 63 cajas.

ALMACENAMIENTO

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Líquido transparente amarillento

pH (10%): 12 [± 1]

Densidad (20°C): 1,052 – 1,078 [± 0,05]

La materia prima cumple la norma:

UNE-ES 9001213

CAMPO DE ACCIÓN

Hoteles y hospitales: Desinfección de verduras

Empresas de catering: Desinfección de frutas y verduras.

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