

CLEARZYM LT

CLEARZYM LT è un detergente enzimatico schiumogeno che consente una pulizia profonda utilizzabile su tutte le superfici presenti nelle industrie alimentari.

VANTAGGI

- Eliminazione delle contaminazioni organiche
- Mantenimento della lucentezza della superfici
- Assenza di effetti corrosivi
- Detergente naturale certificato ECOCERT
- Non pericoloso per gli operatori

PARAMETRI DI UTILIZZO

Concentrazione: 2-4%

Temperatura: 10-60°C

Tempo di contatto: 15-20 min

PROTOCOLLO

- Eliminare lo sporco grossolano
- Applicare Clearzym LT mediante impianto di schiumatura
- Lasciar agire Clearzym LT. Non c'è rischio di corrosione per tempi di contatto superiori a quelli indicati
- Risciacquare con acqua potabile
- Eseguire una fase di disinfezione

CASO DI SUCCESSO

- Prolungamento della shelf-life di prodotti nel settore pastaio a seguito di un utilizzo regolare di Clearzym LT.

CONSIGLIO

"Per disgregare lo sporco dove non sia possibile esercitare forza meccanica, inserire un trattamento enzimatico periodico all'interno del piano di sanificazione tradizionale".



Conservare in luogo fresco e asciutto

