

CLOROCLEAN FOAMY

Desinfetante para indústrias alimentícias e afins



Propriedades e Utilizações

CLOROCLEAN FOAMY é um detergente e desinfetante alcalino clorado de elevada formação de espuma, indicado para limpeza e desinfecção pelo sistema COP (Clean-Out-Place - Limpeza e Sanitização de superfícies e equipamentos ou peças desmontadas) em laticínios, frigoríficos, indústrias de pescados, usinas de açúcar, indústrias de bebidas e indústrias de alimentos em geral.

CLOROCLEAN FOAMY possui formulação balanceada com sequestrantes de ferro e cálcio, dispersantes, álcalis e combinação de tensoativos aniônicos que fornecem alto poder de formação de espuma, possibilitando a aderência nas superfícies por um maior tempo, aumentando a eficiência.

O sinergismo destes tensoativos possibilita uma rápida umectação, emulsificando e saponificando gorduras de origem animal, vegetal e mineral.

A associação com cloro confere maior eficiência na desinfecção e remoção de resíduos proteicos dissolvendo gorduras e óleos. CLOROCLEAN FOAMY também alveja as superfícies tratadas, removendo manchas causadas por resíduos de pigmentos de alimentos e evita a contaminação por bolores, leveduras e bactérias. Não ataca plástico e superfícies de metal resistentes ao ataque cáustico.

CLOROCLEAN FOAMY é ideal para desinfecção e limpeza pesada no processo manual e/ou com geradores de espuma em: estufas, defumadores, tanques, áreas externas de tubulações, caixas, superfícies verticais como paredes, equipamentos com elevado grau de sujidades e no processo manual em pisos, etc.

É indicado também em desinfecção e limpeza geral de superfícies por imersão em utensílios, equipamentos, peças, caixas plásticas, etc.



INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS

Informações Técnicas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

Aparência: Líquido Transparente

Cor: Amarelo a Esverdeado

Odor: Clorado

pH: 12,0 - 14,0

Ingrediente ativo bactericida: Hipoclorito de Sódio: 4,0% p/p, podendo cair a 2,77% p/p mantendo a eficácia durante o prazo de validade.

COMPOSIÇÃO

Veículo, sequestrante, dispersante, estabilizante, tensoativo aniônico, mantenedor de espuma, hidróxido de potássio, hipoclorito de sódio e silicato de sódio.

EMBALAGENS

200 L, 50 L, 20 L e 2x5 L

REGISTRO MS

3.0018.0172

Instruções de Uso

Limpeza e desinfecção por gerador de espuma:

Após uma pré-lavagem com água para remoção dos resíduos, aplicar o CLOROCLEAN FOAMY com gerador de espuma (com pressão de ar disponível de 4,0 a 6,0 Kg/cm²) na diluição de 2% (1:50) a 10% (1:10), deixando atuar sobre a superfície em torno de 10 a 15 minutos, esfregar e enxaguar até remoção de todos os resíduos. Se possível utilizar água com a temperatura de 40° a 50°C, aumentando a eficiência na limpeza.

CLOROCLEAN FOAMY

Desinfetante para indústrias alimentícias e afins



Limpeza e desinfecção por imersão:

Utilizar em tanques de imersão ou aplicar com o auxílio de esponjas, fibras ou escovas na diluição de 2% (1:50) a 10% (1:10) durante 10 a 15 minutos. Se possível utilizar água com a temperatura de 40° a 50°C, aumentando a eficiência na limpeza. Enxaguar com água limpa até completa eliminação dos resíduos alcalinos.



Tipo de limpeza	Diluição
Imersão	1:50 a 1:10mL de produto por litro de água

Garantia

A Spartan trabalha com Sistema de Gestão Integrada (SGI), que alinha as diretrizes da empresa com as gestões de qualidade, meio ambiente, comercial, saúde e segurança ocupacional, informação, pessoas, responsabilidade social e gestão de riscos. Dessa maneira, todas as áreas da empresa trabalham em sincronia para que a Spartan mantenha sua excelência em pessoas, produtos, serviços e sistemas.

INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS