Procesadores de alimentos

SOLUCIONES Y SERVICIO I+D

indu-klor

CLORO VIRUCIDA FUNGICIDA BACTERICIDA ESTABILIZADO

Características:

Es un desinfectante super concentrado a base de hipoclorito de sodio que desinfecta en forma profunda garantizando excelentes resultados, evita el crecimiento bacteriológico y malos olores.
Formulado especialmente para superar las exigencias de desinfección. en la industria alimenticia en general.
No contiene perfume.
Especial para las industrias: Mataderos, frigoríficos, pesqueras, carnicas en general.

Instrucciones de uso:

Dilución: Limpieza y desinfección máxima: 1:80 litros de agua
Limpieza y sanitización: 1:120 litros de agua
Dejelo actuar unos segundos y enjuague con agua limpia.

Presentación:

Caja de 4 bidones x 5 litros c/u
Tambor x 220 kg

Dilución:

Acepta dilución

Especificaciones:

Aspecto: Liquido color amarillo
Peso especifico: 1,15
Olor: Caracteristico.

www.eccolac.com.ar | info@eccolac.com.ar

eccolac PROFESSIONAL CLEANERS
CALIDAD en toda la compra