



NEUTROSAN DB

Igienizzante neutro per superfici ed impianti

→ DESCRIZIONE TECNICA

Neutrosan DB è un igienizzante liquido neutro, ad ampio spettro di attività, da applicare come trattamento finale sulle superfici al termine delle operazioni di detergenza nelle industrie alimentari, farmaceutiche, cosmetiche e nel settore zootecnico.

Neutrosan DB svolge la propria attività igienizzante grazie alla presenza in formula di polibiguanide cloridrate (Biguanide) e di agenti bagnanti e distaccanti.

Neutrosan DB è in grado di mantenere la propria attività anche in presenza di materiale organico, non presenta alcun odore proprio e risulta neutro e quindi utilizzabile senza l'esigenza di particolare attenzioni.

→ CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: liquido limpido incolore

pH (in soluzione all'1%): $7,0 \pm 0,5$

Densità relativa a 20°C: $1,0 \pm 0,05$

Odore/Colore: assente.

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

→ MODALITÀ D'USO*

Utilizzare **Neutrosan DB** con concentrazioni variabili dallo 0,5% al 2% in funzione della tipologia e del grado di contaminazione presente. È consigliabile utilizzare soluzioni predisposte al momento dell'uso, a temperatura ambiente, mantenendole a contatto con le superfici dai 5' ai 30'. Risciacquo finale con acqua potabile fino alla completa eliminazione di ogni possibile residuo. Il formulato non deve venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti.

→ CAMPI DI APPLICAZIONE

Igienizzazione tramite aspersione di ambienti, attrezzature ed impianti. Trattamento di strumenti ed utensili anche in immersione. L'applicazione deve essere limitata a professionisti opportunamente formati circa i rischi connessi e l'utilizzo degli eventuali DPI necessari. Igienizzazione di canalette di scarico e contenitori per i rifiuti.





NEUTROSAN DB

→ COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

Neutrosan DB risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo. Evitare assolutamente il contatto prolungato con il Rame (scurisce) e con soluzioni alcaline clorinate (polimerizza).

→ PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare negli imballi originali lontano da temperature estreme. Consultare la scheda di sicurezza.

→ METODOLOGIA DI TITOLAZIONE

Disponibile su richiesta.

→ CONFEZIONI

Taniche da kg 20 netti.

BIG da kg 1000 netti.

*Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

