

MEGAZYM

TECHNISCHE FICHE

Krachtig enzymatisch ontvettingsmiddel (vloeibaar) voor de schoonmaak in grootkeukens en de levensmiddelenindustrie

KENMERKEN :

- vloeibaar, helder, lichtgeel
- laag schuimend
- pH bij 1 % : 11
- dichtheid 20°C : 1,04 kg/l
- vriespunt : - 5°C

SAMENSTELLING :

- proteïne Enzymatique
- isotridecanol ethoxylated
- 2-butoxyethan
- soduimnitrilotriacetate anhydrous
- methyl,geéthoxyleerd,mesulfaat,cocoalkybis

GEBRUIKSAANWIJZING :

- dosering : actief vanaf 0,1 tot 5%
- Megazym functioneert zonder probleem op vetten, eiwitten, zetmeel, aangebrande vetten, nicotine,...
- contacttijd : 5-10 minuten
- spoelen met zuiver warm of koud water

TOEPASSINGSGEBIED :

Grondig onderhoud van inox schotels met voornamelijk zetmeelresten
Onderhoud van bestek, dagelijks onderhoud van steamers, braadslee, friteuzen, dampkappen, mengbakken
Inweken van allerlei materialen (10-20min)
Grondig onderhoud en schoonmaak van chocolade-en taartvormen
Kan manueel, in sprayflacon, doseersysteem ingezet worden

VEILIGHEID :

- nooit mengen met een zuur
 - bewaren bij een temperatuur niet hoger dan -5°C tot 35°C
 - bewaren in gesloten verpakking
- Het produkt is voor 95% biologisch afbreekbaar

VERPAKKING : 4x5lt – 8 x 2lt

Editie : april 2022

