



VIGOR FOAM

ALIMENTARIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Detergente desengrasante concentrado de alta alcalinidad indicado para la limpieza de superficies en la industria alimentaria.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS/INFORMACIÓN TÉCNICA

Color: Rosa transparente

Densidad relativa 20 °C: 1,29 gr/cm³

pH en solución al 1% 20 °C: 13±0,5

APLICACIONES

Indicado para su aplicación en superficies abiertas mediante generadores de espuma; y para su aplicación manual mediante estropajo, cepillo, o por inmersión en limpieza de depósitos, utensilios, maquinaria, ...

Limpieza de grasas y suciedad orgánica en general.

MODO O INSTRUCCIONES DE USO

Aplicar diluido en agua hasta 45°C entre el 4% y 10% para espumar; y entre el 2,5% y el 6% para aplicación manual o inmersión; y aclarar posteriormente con abundante agua potable.

NORMAS DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Tomar las precauciones oportunas consultando los peligros, normas y prohibiciones de la ficha de seguridad dotándose de los equipos de protección necesarios.

Almacenar según RD 656/2017 (APQ) y en los envases de origen o en depósitos homologados, en un lugar ventilado y seco, evitando temperaturas extremas y protegiéndolos de la luz solar.

COMPATIBILIDAD CON MATERIALES

ACERO INOX	AI	ACERO GALV	AI	ACERO	RT	ALUMINIO	RT
CROMO	RT	PLOMO	RT	ESTAÑO	RT	CINC	RT
BRONCE	NR	LATÓN	RT	COBRE	RT	PLÁSTICO PP	AI
PLÁSTICO PE	AI	TEFLÓN	AI	PVDEF	AI	OTROS	RT

AI: Alta Inercia

RT: Realizar test previo con condiciones de trabajo

NR: No recomendable/Desaconsejado

PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envase 20 litros.

Contenedor 1000 litros.