



A. Faria da Silva, Lda.



Matadouros

QUIMALIM



INFORMAÇÃO
TÉCNICA

INDICADO PARA:

Detergente, desengordurante, desinfectante e bactericida, de utilização diversificada.

CARACTERÍSTICAS:

Produto à base de uma combinação de agentes tensoactivos, sequestrantes, emulsionantes, aliados a um composto de quaternários de amónio, de largo espectro bactericida, que lhe conferem a capacidade de; eliminar facilmente os microrganismos existentes, remover sujidades, gorduras e odores em todo o tipo de superfícies, não atacar borrachas, nem metais sensíveis, ajuda a ainda neutralizar a dureza da água, evitando manchas e depósitos de calcário.

CAMPOS DE APLICAÇÃO

O produto é especialmente indicado para a desinfecção de; equipamentos de frio câmaras frigoríficas, arcas congeladoras, vitrinas, carros frigoríficos, entre outros. Também é recomendado em todas as situações, para as quais se pretenda uma limpeza e desinfecção simultâneas, tais como; hospitais, clínicas, fábricas de produtos alimentares, matadouros, talhos, armazéns, supermercados, hotéis, cafés, restaurantes, refeitórios, escolas, etc.

MODO DE EMPREGO

O produto é aplicado, diluído em água, na proporção de 1 dl para 10 litros de água, deixando actuar cerca 5 a 10 minutos, aumentando assim o seu poder de desinfecção. A operação termina com enxaguamento com água potável.

ESPECIFICAÇÕES

Aspecto / Cor: Líquido incolor
pH (20 °C): 7,0 - 8,0
Densidade (20 °C): 1,00 - 1,04

PRECAUÇÕES

Em caso de contacto com os olhos lavar abundantemente com água.

ARMAZENAGEM

Não requer cuidados especiais de armazenagem, bastando guardá-lo na embalagem original, devidamente fechada.

Validade do produto: Um ano

