



DETERGENTE ELIMINADOR DE ALERGENOS

DD 4124

Producto detergente enzimático para la limpieza y desengrase de superficies y equipos que entren en contacto con alérgenos alimentarios. APTO PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA



APLICACIONES

- Limpieza en industria agroalimentaria en todo tipo de establecimientos que manipulan, elaboran, procesan o almacenan alimentos: industrias cárnicas, conserveras, frigoríficas, etc.
- Limpieza en hostelería (bares, cafeterías, restaurantes) y colectividades (hospitales, centros educativos y de ocio, residencias) y empresas de catering.

MODO DE EMPLEO

Aplicar el producto diluido (ver dosificaciones). Tras su aplicación dejar actuar unos minutos y aclarar seguidamente con agua (no dejar secar el producto). Si es preciso, aplicar acción mecánica para facilitar la retirada de los residuos.

DOSIFICACIÓN

Dosificar en función de la suciedad existente:

- Suciedad normal: 5 %
- Suciedad persistente: 10 %

Limpieza sin riesgos

BENEFICIOS

- ✓ Gran eficacia en la **eliminación de alérgenos** reduciendo el riesgo de contaminaciones cruzadas.
- ✓ **Programas APPCC**: su uso previo al desinfectante mejora la acción de éste
- ✓ **Seguridad de uso**: no contiene sosa caústica, no ataca plásticos, acero inoxidable o partes cerámicas de la instalación.
- ✓ **Producto no peligroso**: no presenta pictogramas.
- ✓ **Mejora ambiental**: producto ecodiseñado, minimiza el impacto ambiental
- ✓ **Otras ventajas**: gran poder de espumación, muy apto para superficies verticales

**INDUSTRIA ALIMENTARIA. HOSTELERÍA.
CATERING. COLECTIVIDADES.**

DÓNDE

CÓMO

CUÁNTO