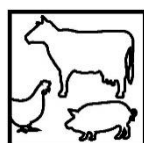




SCHEDA TECNICA

Top Emmegi Plus

DETERGENTE ALCALINO PER IMPIANTI CIP ED
ATTREZZATURE..



CARATTERISTICHE GENERALI

TOP EMMEGI PLUS è un detergente alcalino, adatto ad applicazioni in circuiti chiusi in tutti i settori dell'industria alimentare, imbottigliamento bevande e lattiero caseario. Il formulato è in grado di rimuovere agevolmente residui organici, grassi, oli animali e vegetali, proteine del latte e suoi derivati, oltre ad una vasta gamma di residui organici di altra natura. L'elevata presenza di controllori della durezza consente di lavorare anche con acque ad elevata durezza, ritardando, di fatto, i successivi trattamenti disincrostanti acidi. La struttura di formula non contenendo agenti schiumogeni, permette di lavorare in sistemi a forte turbolenza, riducendo la quantità d'acqua utilizzata ed i tempi di risciacquo, velocizzando di fatto le operazioni di ripristino delle linee. Il formulato può essere gestito con sistemi di dosaggio e controllo di tipo automatico. Utilizzabile anche nel lavaggio delle bottiglie, di stampi, casse, ed attrezzature con macchine a tunnel e per immersione.



CONDIZIONI DI IMPIEGO

Utilizzare **TOP EMMEGI PLUS** in soluzione acquosa in concentrazione variabile tra 1% e 3% in riferimento al grado di contaminazione presente e alla durezza dell'acqua di esercizio. Le temperature di lavaggio al di sopra dei 50°C, migliorano le prestazioni del detergente, soprattutto in ambito alimentare e lattiero-caseario. Risciacquare accuratamente dopo l'utilizzo.





CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Stato fisico:	liquido
Colore:	giallo
Odore:	inodore
pH:	14.0 ± 0.5
Densità 20 °C:	1,28 ± 0.005 g/cm ³

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.



INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Tutti i materiali sono idonei al riciclo o al riutilizzo. Tutti i tensioattivi sono biodegradabili secondo quanto previsto dal reg. europeo 648/2004/CE. Non contiene fosforo.



AVVERTENZE

Conservare fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare per usi diversi da quelli indicati. Per l'utilizzo attenersi anche alle istruzioni riportate sulla scheda di sicurezza. Non disperdere il prodotto e il contenitore nell'ambiente. **Prodotto ad uso professionale.** Compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato in modo appropriato, in caso di dubbio valutare singolarmente il materiale prima dell'utilizzo.



FORMATI

Codice	Contenuto	Confezione	Codice EAN
Q28255	25 kg	fusto 25 kg	8056099687273
P78168	1250 kg	big 1250 kg	8056099687297



PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONAMENTO	PZ PER PALLET	TOT UNITA' X PLT	PZ PER STRATO
FUSTO 25 kg	24 FUSTI	-	12 FUSTI X 2 STR.
BIG 1250 kg	1	-	-

Rev. 4 del 22/05/2024

