

PREVIO® DAIRY ALCALINO BACTOPLUS

Detergente desinfectante clorado
especial para industria alimentaria



DESCRIPCIÓN

Detergente desinfectante especialmente indicado para la industria alimentaria: equipos de ordeño, tanques de refrigeración, circuitos, túneles de lavado, superficies y utensilios en general. Desinfección de contacto: superficies, equipos y circuitos de ordeño.

USO

- Para equipos de ordeño y limpiezas CIP utilizar a una concentración de 1-4% a una temperatura de 50-65°C. Alternar diariamente o una o dos veces por semana con un producto ácido.
- Para limpieza por inmersión utilizar a una concentración de 1-4% a una temperatura de 50-60°C.
- En túneles de lavado la concentración será de un 1-4% a una temperatura de 50-65°C.
- Es muy importante aclarar con abundante agua tras cualquiera de las aplicaciones anteriores.



FORMATO

Envase de 24 Kg,
70 Kg y 230 Kg.



COMPOSICIÓN

Hipoclorito sódico (cloro activo): 4% cloro activo
Hidróxido de sodio: 2,5 - 10%
Excipientes c.s.p.: 100%



VENTAJAS

- Producto adecuado para la industria láctea.
- Producto no espumante.
- Desinfección de contacto: superficies, equipos y circuitos de ordeño.



Un producto de
Laboratorios Zotal S.L.

Ctra. Nacional 630, km. 809
Apartado de Correos 4,
41900 Camas. Sevilla
Tel: +34 954 390 204
Fax: +34 954 395 516
zotal@zotal.com

www.zotal.com