

LC CLOR HA

Bactericida fungicida clorado

PROPIEDADES Y APLICACIONES

Bactericida-fungicida HA clorado de amplio espectro apto para la limpieza y desinfección de superficies y utensilios en áreas alimentarias: restauración colectiva, catering, hoteles, industria alimentaria...
Cumple las normas UNE-EN 1276 y 1650

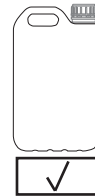
MODO DE EMPLEO

Desinfección de contacto de superficies: aplicación manual (pañó o fregona), pulverización, inmersión o recirculación.
Dosis: diluir en agua al 0.5-1.0 %. Esta dosis es orientativa, en cada caso el técnico debe analizar la situación y aplicar la dosis que crea oportunas.



ESPECIFICACIONES

Aspecto: Color amarillo claro.
Densidad relativa (a 20°C): 1.20 - 1.23
pH: 12.00 - 13.00 al 100 %.
Presentación:
Bidones de 24 Kg.



CONSEJOS DE SEGURIDAD

Contiene hipoclorito sódico, solución al 14.7 %. En contacto con ácidos libera gases tóxicos (cloro). Producto de uso industrial y profesional.
Muy tóxico para los organismos acuáticos. Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. Puede ser corrosivo para los metales.
Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
Incompatible con ácidos, compuestos nitrogenados y metales.
La información completa sobre la seguridad del producto se suministra a parte en la ficha de datos de seguridad que está a disposición del usuario.
En caso de intoxicación accidental llamar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Tel. 915 620 420

INFORMACIÓN ADICIONAL Y REGISTROS

Producto registrado por la DGSP y C para:

Uso como desinfectante/fungicida en Ind. Alimentarias:17-20/40-03929HA

Los contenidos de la presente ficha se ofrecen a título informativo con el propósito de aconsejar a nuestros clientes en el correcto uso de nuestros productos.

Antes de imprimir este documento piense bien si es necesario hacerlo: El medio ambiente es cosa de todos.

