

K-570 DETERGENTE DESINFECTANTE JABONOSO PARA INDUSTRIAS HORTOFRUTICOLAS



PICTOGRAMAS



DESCRIPCION

El KLEER KIM 570, es un detergente especialmente diseñado para la limpieza y desinfección de superficies en la industria hortofrutícola, evitando la presencia de amonios cuaternarios.

APLICACIONES

El producto KLEER KIM 570 está especialmente diseñado como:

- Producto para la limpieza y desinfección general de superficies. Debido a su acción bactericida y fungicida, está especialmente diseñado para su aplicación de superficies y utensilios.
- Desinfección de industrias fábricas de conservas vegetales, centrales de frutas, etc.

CARACTERÍSTICAS

- Estado físico: Líquido
- Aspecto: Transparente
- Color: Incoloro
- Olor: Característico
- Densidad: 1,068 kg/m³
- pH: 0 - 2
- Concentración C.O.V. a 20 °C: 0 Kg/m³
- Solubilidad en agua: Total

PROPIEDADES

El producto KLEER KIM 570 posee las siguientes propiedades:

- Es efectivo en aguas duras y blandas por lo que es un producto ideal para la desinfección de industria alimentaria.
- Cumple con la norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias, antisépticos y desinfectantes químicos, para efector bactericida y fungicida.
- N° Registro: 14-20/40-07252-HA
- Aplicación por personal profesional.
- Contiene: Ácido glicólico: 20%.
- Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos.
- Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.).
- Para mayor información consulte con el departamento técnico.

MODO EMPLEO

El producto KLEER KIM 570 se puede utilizar:

- Como bactericida: Diluir el producto al 5% con agua. Aplicar el producto diluido y dejar actuar durante 5 minutos, para garantizar una eficacia correcta. Aclarar con agua potable y secar con un paño.
- Como Fungicida: Diluir el producto al 15% con agua. Aplicar el producto diluido y dejar actuar durante 15 minutos, para garantizar una eficacia correcta. Aclarar con agua potable y secar con un paño.
- Como desinfección de contacto: Superficies por rociado, bayeta o fregona, impregnada o inmersión con el producto diluido en agua.
- La aplicación del producto en la industria alimentaria para uso en desinfección de contacto de superficies, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos.

PRECAUCIONES

- Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta
- Mantener fuera del alcance de los niños
- Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección
- EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito
- EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración
- EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado
- Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico
- Eliminar el contenido/el recipiente conforme a la legislación vigente de tratamiento de residuos

Presentación:

Envases de 10, 25, 30, 50 y 60 L.

Caducidad

GARANTÍA

La información contenida en este Boletín Técnico está basada en nuestra experiencia y conocimientos técnicos, obtenidos a través de ensayos de laboratorio y bibliografías. KLEER-KIM S.A.L. se reserva el derecho de modificación del mismo sin previo aviso. Cualquier uso de esta información más allá de lo especificado no es de nuestra responsabilidad si no es confirmada por la Compañía de manera escrita. Los datos sobre consumos, dosificación y rendimientos son susceptibles de variación debido a las condiciones de las diferentes aplicaciones y deberán determinarse los datos sobre la aplicación real donde serán usados siendo responsabilidad del cliente. No aceptamos responsabilidades por encima del valor del producto adquirido. Para cualquier duda o consulta rogamos consulten a nuestro Departamento Técnico. Esta versión de Boletín Técnico sustituye a la anterior.

KLEER-KIM S.A.L.

Avda. de las canteras 23-25 Nave 5, Políg. Industrial Valmor.

28340 VALDEMORO – MADRID (SPAIN)

Tel. 91 895 65 10 Fax. 91 895 66 08

E-mail: tecnico@kleer-kim.com Web site: kleer-kim.com