

# DGRASS BAC ULTRA

DESENGRASANTE HIGIENIZANTE CONCENTRADO

Línea:

DESENGRASANTES

## FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

### CARACTERISTICAS

Desengrasante higienizante concentrado de alta espuma.

Su composición a base de tensoactivos y amonios cuaternarios garantizan una buena higienización y su alta alcalinidad ofrece un poder desengrasante perfecto para cualquier tipo de superficies fuertemente engrasadas y para la eliminación del tártaro en la Industria enológica.

DGRASS BAC ULTRA desarrolla toda su actividad en forma de espuma, permaneciendo más tiempo sobre las superficies verticales y ofreciendo mejores resultados.

Su baja concentración de uso y fácil enjuague lo identifican como un producto ideal para su aplicación en la Industria Alimentaria.

Gracias a las propiedades emulsionantes y dispersantes que posee el producto, disuelve con gran facilidad toda la materia orgánica, proteínas, lípidos, etc. presentes en maquinaria, utensilios, etc. utilizados en las Industrias cárnicas, lácteas, enológicas, etc.. No contiene sosa cáustica.

#### INDUSTRIA CÁRNICA

Los restos de carne, grasa y aditivos utilizados en la elaboración de productos cárnicos quedan adheridos a maquinaria y utensilios siendo un rico medio para ser contaminados por las toxinas bacterianas, entonces DGRASS BAC ULTRA actúa eliminando los restos de suciedad orgánica (grasas, proteínas, etc.) en cortadoras, embutidoras, trituradoras, amasadoras, picadoras, mesas de trabajo, utensilios de corte y otras máquinas de elaboración que se hallan sucias de restos de carne y grasa embarrada.

#### INDUSTRIA LÁCTEA

Los principales compuestos residuales sobre los que actúa DGRASS BAC ULTRA son materia grasa y proteínas. Éstas se encuentran adheridas a cubas, pasteurizadoras, moldes microperforados, tuberías, mesas de trabajo, llenadoras, tanques, maquinaria de ordeño, etc.

#### INDUSTRIA ENOLÓGICA

Su efectividad queda patente en la eliminación de grasas, lípidos y bitartrato potásico que precipita en el transcurso de la fermentación después del enfriamiento del vino. Éste queda adherido en depósitos, suelos, tuberías, etc.

#### INDUSTRIA CONGELADOS DEL MAR

DGRASS BAC ULTRA muestra su eficacia en la eliminación de los residuos grasos presentes en arcones, peladoras, cámaras de refrigeración, cortinas, apaleadoras, cajas, glaseadoras, etc.

Las anteriormente citadas son algunas de las industrias dentro del sector alimentario de mayor aplicación, aunque su utilización se puede extrapolar a otras como frutos secos, pastelería industrial, catering, etc.

### FORMA DE EMPLEO

Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta, a fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, siga las instrucciones de uso. Desinfección por contacto en superficies: manual (paño o fregona), pulverización, inmersión o circulación con el producto diluido en agua, antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. Dosis: diluir en agua al 10% la actividad bactericida en 5 min y diluir en agua al 10% la actividad fungicida en 15 min. No deberá mezclarse con ningún otro producto químico.



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aspecto:	Líquido
Color:	Rojo
pH (1%):	11.5-12.5
Densidad (20°C):	1.00-1.02 gr/cc
Solubilidad:	Soluble

### ENVASES STANDARD

<input type="checkbox"/> 1 Litro	<input type="checkbox"/> 10 Litros	<input type="checkbox"/> 22 Litros
<input checked="" type="checkbox"/> 5 Litros	<input type="checkbox"/> 12 Litros	<input type="checkbox"/> 24 Litros
<input type="checkbox"/> 6 Litros	<input checked="" type="checkbox"/> 20 Litros	<input type="checkbox"/> 25 Litros

### COMPOSICION

Tensoactivo catiónico  
 Tensoactivo no iónico  
 Hidróxido potásico  
 Secuestrantes  
 Glicol  
 Agua tratada

### NOTAS

La información se basa en nuestros ensayos y la información disponible de las materias primas empleadas. PROMINENT CHEMICAL S.L. no se hace responsable del uso distinto al que se someta el producto aquí descrito. PROMINENT CHEMICAL S.L. se reserva el derecho de modificar las características del producto sin previo aviso.

### CONSEJOS DE SEGURIDAD

Peligro H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos. H411 Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.  
 P280 Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.  
 P310 Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico. P405 Guardar bajo llave. P501 Eliminar el contenido/el recipiente según la legislación vigente.  
 P301+P330+P331 EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito. P303+P361+P353 EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua/ducharse. P305+P351+P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. Manténgase fuera del alcance de los niños. No ingerir. Restringido a usos profesionales. Consérvese únicamente en el recipiente de origen.

Fecha de Edición:	23/03/08	Doc nº:	CAL02
Revisión nº:	04	Edición:	02
Fecha de revisión:	02/10/15	Fecha edición:	23/04/08
Sustituye revisión:	03		
Fecha:	19/02/15		

### REGISTROS

PRODUCTO APTO PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA