

PULITISSIMO[®]

HYGIEN FOOD



Cod. 600319407 > confezione da 12 flaconi da 750ml

DETERGENTE SANIFICANTE IDROALCOLICO PER SUPERFICI DURE. HYDROALCOHOLIC DETERGENT SANITIZER FOR HARD SURFACES.

IT - Pultissimo HYGIEN FOOD è il detergente sanificante pronto all'uso per l'utilizzo a spruzzo nell'industria alimentare, nell'imbottigliamento delle bevande, nel settore lattiero caseario, negli ospedali, nelle case di cura e nelle cucine professionali. È stato specificatamente formulato per le applicazioni dove non è consigliabile l'utilizzo di prodotti in soluzione acquosa, adatto per l'utilizzo sulle superfici a contatto con gli alimenti in quanto evapora rapidamente ed è a bassa residualità. È raccomandato per l'utilizzo in aree ad elevato rischio per la pulizia e sanificazione di nastri trasportatori, riempitrici ed altre attrezzature professionali (affettatrici, tritacarne, coltelli, etc...). Può anche essere utilizzato durante le pause di produzione per mantenere inalterato lo standard d'igiene fino alla ripresa del turno successivo. **Modalità d'uso e dosi d'impiego:** Spruzzare il prodotto tal quale sulle superfici da trattare lasciando a contatto per almeno 5 minuti, quindi strofinare con carta monouso, fino a rendere la superficie asciutta. **Avvertenze:** Nel caso di sanificazione di superfici a diretto contatto con alimenti effettuare un risciacquo con abbondante acqua potabile. **N.B.:** evitare di spruzzare il prodotto vicino a motori o altre attrezzature elettriche non protette. **Composizione chimica (Reg. CE 648/2004):** <1% tensioattivi anfoteri.

GB - Pultissimo HYGIEN FOOD is a surface sanitizing spray detergent ready to use in the food industry, hospitals, nursing homes, professional kitchens, daily industry and in the bottling beverages. The product is specially designed for food contact surfaces as it evaporates quickly and is low residuality. It is recommended where it is not advisable to use products in aqueous solution. It is recommended for use in high-risk areas for cleaning and disinfection of conveyor belts, filing machines and other professional equipment (slicers, mincer, knives, etc...). It may be used during production breaks to keep intact the Hygiene standards until the resumption of the next turn.

Use and dosages: Spray directly onto surface. Leave it on at least 5 minutes. Wipe over with a clean cloth. No need to rinse even for surfaces directly in contact with food. **Warning:** In case of sanitization of food contact surfaces, rinse with plenty of potable water. **N.B.:** Avoid spraying the product close to motors or other electrical equipment not protected. **Chemical Composition (Reg. CE 648/2004):** <1% amphoteric surfactants.



IRCA Service S.p.A.
S.S. Cremasca 591, n°10
24040 Fornovo S. Giovanni
(BERGAMO)
www.ircaservice.com

