

## NEUTRIL QUAT FOAM SYSTEM

**OPIS** Płyn do mycia i dezynfekcji powierzchni mających, jak i niemających kontaktu z żywnością w przemyśle rolno-spożywczym. Wykazuje działanie bakteriobójcze i grzybobójcze.

**SKŁAD** niejonowe środki powierzchniowo czynne, anionowe środki powierzchniowo czynne.

**WYMAGANIA TECHNICZNE** Wygląd .....transparentny lub lekko opalizujący płyn.

pH.....11,0 – 13,0

Gęstość w 20°C, g/cm<sup>3</sup>.....0,960 – 1,060

**ZASTOSOWANIE** Stosowany w odpowiednim stężeniu i czasie może zostać użyty do powierzchni ze stali nierdzewnej, stosowanych w przemyśle spożywczym. Bezpieczny również dla stali nieszlachetnej, aluminium, miedzi, mosiądzu. Szczególnie nadaje się do ręcznego mycia powierzchni silnie zatłuszczonych, maszyn, pojemników tworzywowych lub metalowych, szkła. W celu wyeliminowania niekorzystnego wpływu preparatu na powierzchnię przy długotrwałym czasie kontaktu, należy wykonać test w mało widocznym miejscu.

Informacje podane są w dobrej wierze, w oparciu o naszą aktualną wiedzę i doświadczenie.  
Zgodność parametrów dostarczonego wyrobu z niniejszą specyfikacją oraz przydatność wyrobu do zamierzonego zastosowania powinny być sprawdzone przed jego użyciem.  
Zastrzega się prawo wprowadzania zmian do niniejszej specyfikacji technicznej będących skutkiem postępu technologicznego oraz ulepszania produktu przez producenta.