

DIQUAT/50

Sanitizzante Detergente

(Scheda tecnica)

CARATTERISTICHE GENERALI

DIQUAT/50 è un sanitizzante ad ampio spettro d'azione a base di Sali d'Ammonio Quaternari. Il sale d'ammonio garantisce un ottimo potere residuale e assicura un'azione detergente, bagnante ed emulsionante; abbassando inoltre la tensione superficiale della soluzione, conferisce una maggiore penetrabilità. Utilizzato alle dosi indicate, non è irritante, è inodore e stabile ad alte temperature e non risulta aggressivo verso i materiali trattati.

COMPOSIZIONE

Sale d'ammonio quaternario 50 g
ACQUA q.b. a g 100

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Liquido trasparente
Densità-peso specifico	~0,98
pH sol 10%	7±1

APPLICAZIONI

DIQUAT/50 è utilizzabile per programmi di igiene e pulizia nelle industrie alimentari (industria lattiero casearia, della macellazione, lavorazione carni, pesce, pane e bevande), in campo zootecnico (capannoni per ricovero degli animali, etc), mezzi di trasporto, cassonetti di raccolta dei rifiuti urbani, ospedali e comunità, servizi igienici etc. È indicato inoltre come alghicida per il trattamento di prevenzione e mantenimento delle acque di vasche e piscine.

MODALITA' E DOSI D'IMPIEGO

DIQUAT/50 può essere impiegato mediante lavaggio, spugnatura, spruzzatura o nebulizzazione diluito in acqua da 50 a 200g per 100 litri.

Dosaggi suggeriti per piscine: come alghicida 2g per 100litri, per prevenzione e mantenimento 1g/100litri

Il prodotto per la sua natura cationica, può essere neutralizzato da prodotti contenenti tensioattivi anionici o saponi; è opportuno quindi risciacquare accuratamente le superfici lavate con detersivi a base anionica prima di applicare **DIQUAT/50**.

AVVERTENZE E CONTROINDICAZIONI

Non ingerire. Evitare il contatto con gli occhi e la pelle. In caso di contatto accidentale con gli occhi lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico. In caso di contatto accidentale con la pelle lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua.

Nell'industria alimentare il formulato non deve venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari e dopo l'utilizzo ogni attrezzatura deve essere accuratamente risciacquata con acqua potabile.

VALIDITÀ:

24 mesi dalla data di produzione.

La data di scadenza indicata si riferisce al prodotto in confezionamento integro, correttamente conservato.

CONFEZIONI

Flaconi da 1000 ml; Tanche da 5-10-25 Kg **PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE PER USO PROFESSIONALE**