



# ZETA MILK

DETERGENTE CONCENTRATO PER IL LAVAGGIO DI ATTREZZATURE  
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE , LATTIERO – CASEARIA ED ENOLOGICA.

## SCHEDA TECNICA

### CARATTERISTICHE GENERALI

Detergente alcalino ad alta concentrazione indicato per il settore alimentare, lattiero caseario ed enologico.

Zeta milk è un prodotto ad elevato potere detergente e sequestrante che permette di avere, al termine delle operazioni di detersione, circuiti e superfici perfettamente puliti e brillanti, evitando la formazione d'incrostazioni calcaree nelle macchine di lavaggio.

Zeta milk elimina completamente ogni traccia di sostanze grasse, che vengono rapidamente saponificate così da essere totalmente idrosolubili e facilmente asportabili dall'acqua di risciacquo.

Zeta milk contiene particolari agenti sequestranti che rendono il prodotto efficace con acque di qualsiasi durezza e non contenendo sostanze schiumogene permette di ridurre la quantità d'acqua utilizzata ed i tempi di risciacquo.

Il prodotto risulta particolarmente adatto nel settore caseario ed enologico per il lavaggio meccanico di attrezzature e contenitori.

### CONDIZIONI DI IMPIEGO

Utilizzare una soluzione al 1 - 3 % in acqua sia per l'utilizzo in circuito chiusi sia per le pulizie manuali. Risciacquare accuratamente dopo l'utilizzo .

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto	: liquido limpido giallo
Densità a 20°C	: 1.270 – 1.290 g/cm <sup>3</sup>
pH Sol. 1 %	: 12.5 ±0.5
Profumo e colore	: assente
COMPOSIZIONE:	Alcali caustici 15-30%, <5% agenti sequestranti. Non contiene tensioattivi.

### AVVERTENZE

Per l'utilizzo attenersi anche alle istruzioni riportate sulla scheda di sicurezza.  
Non disperdere il prodotto e il contenitore nell'ambiente. Prodotto ad uso professionale.

Rev. N° 2

