

Detergenza per Industrie Alimentari



Chi Siamo



La Khemvadero srl è un'azienda italiana di proprietà familiare, che da quasi 100 anni produce e commercializza soluzioni concrete e di qualità per i problemi di pulizia, di cura e disinfezione degli ambienti domestici e professionali con lo scopo di fornire un elevato standard qualitativo e competitivo per il mercato nazionale e internazionale. L'azienda viene fondata nel 1925 come produttrice di saponi, candeggine e liscive nello storico sito Piano delle Fosse a Foggia.

Tra il 1945 e il 1998 la crescita aziendale si è consolidata sul mercato nazionale attraverso tre marchi di proprietà (DiPiù, Elios, Amò e KhemVadero), specializzati nella produzione di detergenti professionali e domestici rivolti a industrie alimentari, catering, comunità, piscine, lavanderie, autolavaggi e imprese di pulizia.



Il Laboratorio Di Ricerca E Sviluppo

Il laboratorio è il fulcro del nostro "sviluppo qualitativo" essendo incentrato sul controllo delle materie prime e dei prodotti finiti. Un'attenzione alle dinamiche di mercato unitamente alle necessità ambientali e di sicurezza consente una ricerca costante per lo sviluppo di formulati all'avanguardia.

Certificazione Di Qualità

Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2008, Certificato No. IT18-31304A.



Web



Al passo con i tempi, il sito www.detersivi.com consente di dialogare in tempo reale con l'azienda. E' possibile registrarsi per poter scaricare ulteriori informazioni tecniche e di sicurezza che questo catalogo non fornisce oltre alla possibilità di acquistare direttamente con la nostra piattaforma.

Codifica Colori Prodotti

Acido pH<7	Neutro pH=7	Alcalino pH>7

Per le nostre etichette viene utilizzato un codice colore per il marchio KHEM-VADERO. Questo viene, anche, utilizzato sulle schede tecniche per consentire una immediata identificazione del pH del prodotto.

Detergenti per Industrie Alimentari
INDICE CATALOGO

■ *Detergenti per Lavaggi Manuali Attrezzature* 4-5

■ *Detergenti Lavaggio Superfici Dure* 5-6

■ *Detergenti per Lavaggio C.I.P.* 7-8

■ *Detergenti Schiumogeni Alcalini* 8-9

■ *Detergenti Schiumogeni Igienizzanti* 9-10

■ *Igienizzanti Specifici* 11-12-13-14

■ *Applicazioni Specifiche* 14-15-16

■ *Prodotti Acidi* 17-18-19

■ *Detergenti Mani* 20-21

■ *Prodotti per Birrifici* 22

■ *Prodotti per Enologia* 23

“Il nostro impegno è offrire soluzioni di igiene a vantaggio del mondo reale dotate di un ottimo rapporto qualità prezzo attraverso un’ottica di sviluppo qualitativo che ponga al centro del proprio sistema di interessi il cliente professionale”.

KV-1 DETERGENTE NEUTRO LAVAGGI MANUALI



Detergente liquido concentrato per il lavaggio manuale delle attrezzature. Il prodotto ha una grossa versatilità come capacità sgrassante tanto da poter essere impiegato in diversi settori della industria alimentare: dolciario, conserviero, lattiero caseario, ittico, oleario, lavorazione carni, supermercati e della lavorazione del fresco.

Dosi consigliate in grammi per 5 lt. acqua di lavaggio

	Acqua Dolce 0-15 °F	Acqua Media 16-25 °F	Acqua Dura >25 °F
dosaggio	10 gr./lt.	15 gr./lt.	20 gr./lt.

pH: 7 neutro



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20101004	Kg. 5
20101000	Kg. 10
20101001	Kg. 25
20101002	Kg. 220
20101003	Kg. 1000

KV-2 DETERGENTE BASICO LAVAGGI MANUALI



Detergente basico concentrato per il lavaggio manuale delle attrezzature all'interno dell'Industria Alimentare. Il prodotto ha una grossa versatilità come capacità sgrassante. Il KV-2 è un detergente liquido schiumogeno per le pulizie manuali delle attrezzature dove la tipologia delle lavorazioni richiede l'uso di un detergente per i lavaggi a mano con la caratteristica di essere inodore.

Dosi consigliate in grammi per 5 lt. acqua di lavaggio

	Acqua Dolce 0-15 °F	Acqua Media 16-25 °F	Acqua Dura >25 °F
dosaggio	10 gr./lt.	15 gr./lt.	20 gr./lt.

pH: 10 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20101009	Kg. 5
20101005	Kg. 10
20101006	Kg. 25
20101007	Kg. 220
20101008	Kg. 1000

CLEAR MAX DETERGENTE LIQUIDO CONCENTRATO

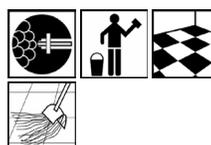


Il prodotto ha una forza pulente che lo rende indicato per la pulizia di tutte le superfici dure su cui è presente uno sporco di tipo minerale: attrezzature, chassis, cassoni, rettificatrici, colonnine del carburante, superfici piastrellate, pavimenti, finestre, porte, servizi igienici, ecc. Il CLEAR MAX è un preparato concentrato di agenti sequestranti e disperdenti dello sporco, dotato di una eccezionale efficacia sgrassante, anche in presenza di acque dure.

DOSI:

Manutenzione normale: 1 - 10% (50-500 grammi ogni 5 litri d'acqua)
Sporco tenace: aumentare dosaggio

pH: 10 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20101016	Kg. 5
20101017	Kg. 10
20101018	Kg. 25
20101019	Kg. 220
20101020	Kg. 1000

KV-SET DETERGENTE MULTIUSO PROFUMATO



Detergente sgrassante debolmente profumato a bassa schiuma per le pulizie manuali e meccaniche delle superfici, attrezzature, utensili e pavimentazioni all'interno dell'industria alimentare (celle di stoccaggio e magazzini). La particolare formulazione del KV-SET consente il suo impiego per la rimozione dello sporco grasso e proteico e sedimentazioni di natura oleosa senza innescare fenomeni di corrosione sulle superfici su cui viene a contatto. Il KV - SET si presta per la detersione dei pavimenti mediante lavasciuga.

DOSI:

Pulizia quotidiana: 0,5 - 5% v/v (dai 25 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua).
Sporco Tenace: aumentare il dosaggio.

pH: 10,5 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20102000	Kg. 10
20102001	Kg. 25
20102002	Kg. 230
20102003	Kg.1000

KV-NEXT DETERGENTE MULTIUSO INODORE



Detergente sgrassante inodore a bassa schiuma per le pulizie manuali e meccaniche delle superfici, attrezzature, utensili e pavimentazioni all'interno dell'industria alimentare (celle di stoccaggio e magazzini). La particolare formulazione del KV-NEXT consente il suo impiego per la rimozione dello sporco grasso e proteico e sedimentazioni di natura oleosa senza innescare fenomeni di corrosione sulle superfici su cui viene a contatto. Il KV - NEXT si presta per la detersione dei pavimenti mediante lavasciuga.

DOSI:

Pulizia quotidiana: 0,5 - 5% v/v (dai 25 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua).
Sporco Tenace: aumentare il dosaggio.

pH: 10,5 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20101040	4 taniche kg.5
20101041	Kg. 10
20102042	Kg. 25
20102043	Kg.1000

KV-NEXT LU
DETERGENTE SGRASSANTE MULTIUSO INODORE


Detergente multiuso a forte azione per la pulizia di tutte le superfici dure. Il KV-NEXT LU è a bassa schiuma ed è pronto all'uso. La sua formulazione lo rende efficace su pareti ed attrezzature, nastri trasportatori e in tutte quelle situazioni o aree in cui occorre un prodotto rapido per detergere. Prodotto inodore.

DOSI:

Pronto all'uso mediante spruzzino (trigger).

pH: 8 basico

CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20101044	12 fl. 750 ml.
20101045	4 taniche kg.5

Detergenti Lavaggio Superfici Dure

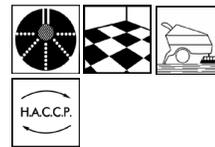
Detergenti Lavaggio Superfici Dure

KV-500
DETERGENTE MEDIAMENTE ALCALINO


Detergente sgrassante mediamente alcalino per le pulizie manuali e meccaniche di superfici delicate. Il KV-500 è un detergente efficace nella solubilizzazione e rimozione delle morchie di carattere organico e proteico su superfici delicate: alluminio e leghe leggere. Grazie alle sue caratteristiche di bassa schiumosità il KV-500 si presta per l'impiego con macchine lavapavimenti e a spruzzo.

DOSI:

Procedere al trattamento delle superfici da pulire con una soluzione 0,5-10% v/v (dai 25 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 13 alcalino

CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

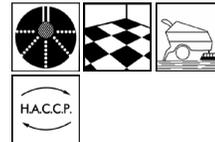
Codici	Confezione
20102010	Kg. 10
20102011	Kg. 25
20102012	Kg. 230
20102013	Kg. 1100

KV-500 EVOL
DETERGENTE MULTIUSO BASICO


Detergente multiuso a forte azione. Il KV-500 EVOL è a bassa schiuma. La sua formulazione lo rende efficace anche in diluizione per il lavaggio di pavimenti industriali, pareti ed attrezzature. Rimozione dello sporco grasso e proteico e sedimentazioni di natura oleosa senza innescare fenomeni di corrosione sulle superfici su cui viene a contatto. Il KV-500 EVOL si presta per la detersione dei pavimenti mediante lavasciuga. Prodotto inodore.

DOSI:

Procedere al trattamento delle superfici da pulire con una soluzione 0,5-5% v/v (dai 25 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 10,5 basico

CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

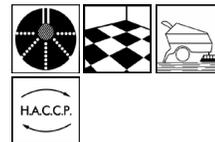
Codici	Confezione
20102007	Kg. 10
20102008	Kg. 25
20102009	Kg. 1000

KV-600
DETERGENTE ALCALINO A BASSA SCHIUMA


Detergente sgrassante ad alta attività alcalina per la pulizia meccanica nell'industria alimentare. Il prodotto è indicato per la pulizia e detersione, mediante la sua attività alcalina, delle superfici dure: pavimenti, linee di confezionamento e di lavorazione, nastri trasportatori, superfici di lavorazione, pareti, ecc. Il prodotto è formulato per proteggere superfici quali l'acciaio inox oltre a materiali come il teflon, la plastica e la gomma. Il KV-600 si presta per l'impiego con macchine lavapavimenti.

DOSI:

Procedere al trattamento delle superfici da pulire con una soluzione 0,5-10% v/v (dai 25 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 13,5 alcalino

CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20102015	Kg. 12
20102016	Kg. 25
20102017	Kg. 230
20102018	Kg. 1100

KV-700
DETERGENTE ALCALINO A BASSA SCHIUMA


Detergente sgrassante ad alta efficacia nella solubilizzazione e rimozione delle morchie di carattere minerale, organico e proteico nell'industria alimentare. Il vantaggio di utilizzare il KV-700 risiede nella possibilità di pulire sgrassando le superfici avvalendosi anche dell'azione meccanica dei macchinari. Idoneo su superfici quali: l'acciaio inox oltre a materiali come il teflon, la plastica e la gomma. Il KV-700 si presta per l'impiego con macchine lavapavimenti.

DOSI:

Procedere al trattamento delle superfici da pulire con una soluzione 0,5-10% v/v (dai 25 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 14 alcalino

CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20102020	Kg. 12
20102021	Kg. 25
20102022	Kg. 240

KV-800

SGRASSANTE ALCALINO AD ALTA EFFICACIA

pH: 14 alcalino

CAMPO D'IMPIEGO



Detergente sgrassante ad alta efficacia alcalina nella solubilizzazione e rimozione delle morchie di carattere minerale, organico e proteico nell'industria alimentare. Sgrassaggio e pulizia delle superfici avvalendosi mediante la forza dell'azione meccanica dei macchinari. Il prodotto non intacca superfici quali: l'acciaio inox oltre a materiali come il teflon, la plastica e la gomma. Il KV-800 si presta per l'impiego con macchine lavapavimenti.



Industrie Alimentari

Codici Confezione

20102025 Kg. 13

20102026 Kg. 25

20102027 Kg. 250

DOSI:

Procedere al trattamento delle superfici da pulire con una soluzione 0,5-10% v/v (dai 25 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua).

KV-900

SGRASSANTE ALCALINO AD ALTA EFFICACIA

pH: 14 alcalino

CAMPO D'IMPIEGO



Il prodotto è indicato per la pulizia e detersione, mediante la sua maggiorata attività alcalina, delle superfici dure per l'eliminazione di sporco pesante di carattere minerale e dello sporco dovuto alle sgommature dei mezzi di movimentazione interna. Detergente sgrassante ad alta efficacia nella solubilizzazione e rimozione delle morchie di carattere minerale, organico e proteico nell'industria alimentare. Il prodotto formulato per proteggere superfici quali l'acciaio inox oltre a materiali come il teflon, la plastica e la gomma. Il KV-900 si presta per l'impiego con macchine lavapavimenti.



Industrie Alimentari

Codici Confezione

20102030 Kg. 12

20102031 Kg. 25

20102032 Kg. 230

DOSI:

Procedere al trattamento delle superfici da pulire con una soluzione 0,5-10% v/v (dai 25 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua).

KV-PLUS

DETERGENTE ALCALINO PER SPORCHI INCROSTATI

pH: 13,5 alcalino

CAMPO D'IMPIEGO



Il KV-PLUS è uno sgrassante alcalino bifasico efficace nel rimuovere lo sporco più pesante e incrostante. Indicato come sgrassante rapido e completo sui residui induriti di olii, grassi, morchie e sporco atmosferico: lavaggio di fondo di impianti e macchinari industriali, pavimenti e pareti di officine e industrie, teloni, ombrelloni, tende da sole, padiglioni, carrozzerie di autoveicoli, camion, autobus, treni, metropolitane, tram, imbarcazioni, trattori, aratri, carrelli elevatori, ecc.



Industrie Alimentari

Codici Confezione

20102035 Kg. 11

20102036 Kg. 25

DOSI:

L'impiego può avvenire a spruzzo, a bassa pressione o mediante idropulitrice. Diluizione: 0,5 - 5% (dai 25 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua).

KV-B 22

DETERGENTE SGRASSANTE ENZIMATICO MULTIUSO

pH: 9,5 - 11 basico

CAMPO D'IMPIEGO



Il KV-B22 ha una forza pulente che lo rende indicato per la pulizia di tutte le superfici dure su cui è presente uno sporco di tipo organico: attrezzature, impianti, macchinari, particolari e grandi superfici. Il prodotto esplica un'attività pulente in modo rapido ed efficace. L'impiego del prodotto è pronto all'uso per la pulizia giornaliera di tutte le superfici, di attrezzature, macchinari o particolari finiti o semilavorati che presentano uno sporco organico derivante da oli alimentari o anche a base minerale.



Industrie Alimentari

Codici Confezione

20101030 12 fl. 750 ml.

20101031 4 taniche kg.5

DOSI:

Uso tal quale mediante trigger spruzzino o spugna. Risciacquare alla fine del trattamento.

KV-120 OLIVE O

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.

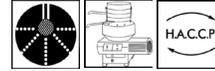


Detergente alcalino liquido specifico per la pulizia dei separatori degli impianti di molitura dell'olio, in soli 15-20 minuti, senza smontarlo. Il prodotto è studiato esclusivamente per il settore oleario in quanto non lascia residui o odori all'olio ed è formulato per proteggere superfici quali l'acciaio inox oltre a materiali come il teflon, la plastica e la gomma.

DOSI:

Preparare una soluzione di 10 - 15 litri d'acqua calda e 2 litri di KV-120 OLIVE O.

pH: 14,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGIO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103000	Kg. 15
20103001	Kg. 25
20103002	Kg. 240
20103003	Kg. 1500

TARMASTER

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



Detergente alcalino liquido specifico per la rimozione del cremor tartaro formatosi nei serbatoi, vasche, botti, reti e teli filtranti, impianti di refrigerazione, concentratori e tubazioni delle industrie vinicole e alimentari. Il detartarizzante è particolarmente formulato per le superfici in acciaio inox non provocando fenomeni di corrosione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-15% v/v (dai 50 ai 750 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-60 °C.

pH: 14,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGIO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103005	Kg. 15
20103006	Kg. 25
20103007	Kg. 240
20103008	Kg. 1500

TARMASTER XP

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



Detergente alcalino liquido con accentuata attività sequestrante specifico per la rimozione del cremor tartaro formatosi nei serbatoi, vasche, botti, reti e teli filtranti, impianti di refrigerazione, concentratori e tubazioni delle industrie vinicole e alimentari. Il detartarizzante è particolarmente formulato per le superfici in acciaio inox non provocando fenomeni di corrosione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-15% v/v (dai 50 ai 750 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-60 °C.

pH: 14,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGIO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103010	Kg. 15
20103011	Kg. 25
20103012	Kg. 240
20103013	Kg. 1500

EASY MASTER

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



Detergente alcalino liquido specifico per la rimozione del cremor tartaro formatosi nei serbatoi, vasche, botti, reti e teli filtranti, impianti di refrigerazione, concentratori e tubazioni delle industrie vinicole e alimentari. Il detartarizzante è particolarmente formulato per le superfici in acciaio inox non provocando fenomeni di corrosione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-15% v/v (dai 50 ai 750 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-60 °C.

pH: 14,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGIO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103022	Kg. 25
20103023	Kg. 250
20103021	Kg. 1300

SC-R DAIRY

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



Detergente ad alto potere disincrostante fortemente alcalino per il lavaggio unico (C.I.P.), a ricircolo, degli impianti dell'industria alimentare: contemporanea sostituzione del bagno alcalino e successivamente del bagno acido.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-2% v/v (dai 50 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 60-90 °C.

pH: 14 alcalino



CAMPO D'IMPIEGIO

Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103025	Kg. 13
20103026	Kg. 25
20103027	Kg. 250
20103028	Kg. 1300

SC-R DAIRY XP

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



Detergente ad alto potere disincrostante fortemente alcalino per il lavaggio unico (C.I.P), a ricircolo, degli impianti dell'industria alimentare: contemporanea sostituzione del bagno alcalino e successivamente del bagno acido.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-2% v/v (dai 50 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 60-90°C.

pH: 14 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103030	Kg. 12
20103031	Kg. 25
20103032	Kg. 250
20103033	Kg. 1300

SC-R DAIRY EVOL

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



Detergente alcalino con una spiccata attività sequestrante per il lavaggio unico (C.I.P), a ricircolo, degli impianti dell'industria alimentare, con una contemporanea azione disincrostante: sostituzione del bagno alcalino e successivamente del bagno acido.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-15% v/v (dai 50 ai 750 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 60-90°C.

pH: 14 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103051	Kg. 25
20103050	Kg. 250
20103052	Kg. 1300

KV-MATIC

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



L'impiego del KV-MATIC consente di effettuare lavaggi unici per la pulizia a ricircolo degli impianti. Il formulato si presta per il lavaggio specifico di tutte le superfici: acciaio, acciaio al nichel cromo, plastica e smaltate. Il suo impiego non è possibile per il trattamento delle superfici in alluminio e delle sue leghe, come delle superfici zincate e stagnate. La presenza di particolari attivatori consente l'uso anche con acque particolarmente dure.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-15% v/v (dai 50 ai 750 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 60-90°C.

pH: 13 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20901012	Kg. 25

APPRECIATE MASTER

SGRASSANTE FRIGGITRICI



Detergente alcalino liquido con accentuata attività sequestrante e sgrassante. Specifico per la rimozione dei grassi carbonizzati durante i processi di frittura e cottura in presenza di olii vegetali. Il detergente è particolarmente formulato per le superfici in acciaio inox non provocando fenomeni di corrosione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 6-15% v/v (dai 300 ai 1250 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 60-90 °C.

pH: 14,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103096	Kg. 25
20103098	Kg. 1500

Detergenti Schiumogeni Alcalini

Detergenti Schiumogeni Alcalini

KV-519 SPEZIAL

DETERGENTE ALCALINO SGRASSANTE SCHIUMOGENO



Detergente sgrassante concentrato ad alta attività alcalina per la pulizia a schiuma nell'industria alimentare. Il KV-519 SPEZIAL consente di detergere a schiuma tutte le superfici e pulire manualmente quelle incrostazioni molto tenaci come i residui carboniosi, i residui grassi di morchie ed altre incrostazioni di carattere proteico e lipidico. Effetto potenziato mediante lancia schiumatrice.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-100% v/v (dai 50 ai 5000 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 40-80 °C.

pH: 13 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20104000	Kg. 12
20104001	Kg. 25
20104002	Kg. 230
20104003	Kg. 1100

KV-FOAM

DETERGENTE SGRASSANTE SCHIUMOGENO



Il KV-FOAM è un detergente liquido schiumogeno mediamente alcalino per la detersione giornaliera di tutte le superfici nell'industria alimentare, impiegabile anche a freddo per la rimozione di forme di deposito di carattere proteico e lipidico. Efficace nella rimozione dello sporco su tutte le superfici con cui viene a contatto mediante formazione di schiuma che consente una maggiore azione sui residui aumentando il tempo di contatto sulle superfici verticali: risciacquo facilitato ed economicità d'uso.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-100% v/v (dai 100 ai 5000 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 40-80°C.

pH: 13 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20104005	Kg. 25
20104006	Kg. 230
20104007	Kg. 1000

KV-FOAM XP

DETERGENTE ALCALINO SGRASSANTE SCHIUMOGENO



Il KV-FOAM XP è un detergente liquido schiumogeno alcalino per la detersione di tutte le superfici nell'industria alimentare, impiegabile anche a freddo per la rimozione di forme di deposito di carattere proteico e lipidico. Efficace nella rimozione dello sporco su tutte le superfici con cui viene a contatto mediante formazione di schiuma che consente una maggiore azione sui residui aumentando il tempo di contatto sulle superfici verticali: risciacquo facilitato ed economicità d'uso.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-100% v/v (dai 50 ai 5000 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 40-80 °C.

pH: 14 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20104010	Kg. 25
20104011	Kg. 230
20104012	Kg. 1100

KV-FOAM PLUS

SCHIUMOGENO AD ALTA ALCALINITÀ



Il KV-FOAM PLUS è un detergente liquido schiumogeno fortemente caustico per la detersione di tutte le superfici nell'industria alimentare, impiegabile anche a freddo per la rimozione di forme di deposito di carattere proteico e lipidico. Efficace nella rimozione dello sporco su tutte le superfici con cui viene a contatto mediante formazione di schiuma che consente una maggiore azione sui residui aumentando il tempo di contatto sulle superfici verticali: risciacquo facilitato ed economicità d'uso.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-100% v/v (dai 50 ai 5000 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 40-80 °C.

pH: 14 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20104015	Kg. 25
20104016	Kg. 250
20104017	Kg. 1300

Detergenti Schiumogeni Igienizzanti

Detergenti Schiumogeni Igienizzanti

PERAX FOAM

DETERGENTE SCHIUMOGENO PERACETICO



Il PERAX FOAM è indicato nelle operazioni di pulizia e igienizzazione mediante schiuma, delle superfici dure: pavimenti, linee di confezionamento e di lavorazione, nastri trasportatori, superfici di lavorazione, pareti, ecc. Non contiene cloro, non contiene fosfati e non contiene QAC. Il PERAX FOAM è impiegabile negli impianti automatici o con sistemi schiumogeni a pressione. La sua capacità ossidativa lo rende efficace come decolorante e deodorante.

DOSI:

Procedere al trattamento delle superfici da pulire con una soluzione al 1,5-3% di PERAX FOAM, utilizzando sistemi ad alta o bassa pressione per la produzione di schiuma.

pH: 3 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106052	Kg. 25
20106053	Kg. 230
20106054	Kg. 1100

OXYC FOAM IGIENIZZANTE SCHIUMOGENO A BASE DI PEROSSIDO



L'OXYC FOAM è indicato nelle operazioni di pulizia e igienizzazione mediante schiuma, delle superfici dure: pavimenti, linee di confezionamento e di lavorazione, nastri trasportatori, superfici di lavorazione, pareti, ecc. Il formulato ha, anche, la caratteristica di coadiuvante schiumogeno della detergenza nella sua funzione di additivo ai detergenti caustici per la rimozione dei residui colorati: tannini in enologia. Il formulato garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici, virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 3-10% v/v (dai 150 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 20-80 °C.

pH: 4,5 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106055	Kg. 10
20106056	Kg. 25
20106057	Kg. 230

KV-FOAM TPX IGIENIZZANTE SCHIUMOGENO A BASE DI BETAINE



Prodotto schiumogeno alcalino per la detersione e la igienizzazione di tutte le superfici nell'industria alimentare. Il KV-FOAM TPX, grazie alla presenza nella sua struttura chimica di una molecola di un blend di betaine, esplica un'attività igienizzante a bassa tossicità. Efficace contro la maggior parte delle forme vegetative di microrganismi, compresi batteri gram-positivi, gramnegativi e lieviti.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 3-10% v/v (dai 150 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 20-80 °C.

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20105000	Kg. 25
20105001	Kg. 230
20105002	Kg. 1100

KHEM CX-1 DETERGENTE SCHIUMOGENO A BASE DI CLORO



Schiumogeno per la detersione e la igienizzazione di tutte le superfici nell'industria alimentare. Il KHEM CX-1 esplica una forte azione igienizzante: all'1% sviluppa cloro attivo >400 ppm di cloro, abbattimento della carica batterica, su tutte le superfici con cui viene a contatto. La schiuma consente una maggiore azione detergente sui residui di sporco: grasso e proteico, grazie al suo potere aggrappante. Il potere ossidativo in grado di asportare le colorazioni tipiche dei residui alimentari della lavorazione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20105005	Kg. 25
20105006	Kg. 240
20105007	Kg. 1100

KHEM CX-2 DETERGENTE SCHIUMOGENO A BASE DI CLORO



Schiumogeno per la detersione e la igienizzazione di tutte le superfici nell'industria alimentare. Il KHEM CX-2 esplica una forte azione igienizzante: all'1% sviluppa cloro attivo >300 ppm di cloro, abbattimento della carica batterica, su tutte le superfici con cui viene a contatto. La schiuma consente una maggiore azione detergente sui residui di sporco: grasso e proteico, grazie al suo potere aggrappante. Il potere ossidativo in grado di asportare le colorazioni tipiche dei residui alimentari della lavorazione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20105010	Kg. 25
20105011	Kg. 240
20105012	Kg. 1100

KHEM CX-3 DETERGENTE SCHIUMOGENO A BASE DI CLORO



Schiumogeno per la detersione e la igienizzazione di tutte le superfici nell'industria alimentare. Il KHEM CX-3 esplica una forte azione igienizzante: all'1% sviluppa cloro attivo >220 ppm di cloro, abbattimento della carica batterica, su tutte le superfici con cui viene a contatto. La schiuma consente una maggiore azione detergente sui residui di sporco: grasso e proteico, grazie al suo potere aggrappante. Il potere ossidativo in grado di asportare le colorazioni tipiche dei residui alimentari della lavorazione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20105015	Kg. 25
20105016	Kg. 240
20105017	Kg. 1100

TECHNA

DETERGENTE IGIEZZANTE A BASE DI CLORO



Detergente igienizzante a base cloro per le operazioni di lavaggio e igienizzazione nelle industrie alimentari. Alla concentrazione dell'1% sviluppa circa 350 ppm di cloro attivo. Il TECHNA è stato concepito come prodotto a base cloro per avere un'azione combinata di detersione e distruzione della carica batterica per ossidazione, in assenza di schiuma, delle attrezzature all'interno delle industrie agroalimentari e delle bevande. Non usare la soluzione d'impiego in serbatoi contenenti una concentrazione di anidride carbonica >1% CO₂.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,25-1,5% v/v (dai 12,5 ai 75 grammi ogni 5 litri d'acqua) e non superare i 40°C come temperatura di trattamento.

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20106000	Kg. 12
20106001	Kg. 25
20106002	Kg. 230
20106003	Kg. 1100

CLORATTIV

DETERGENTE IGIEZZANTE A BASE DI CLORO



Il CLORATTIV è un detergente igienizzante specifico per tutte le superfici dell'industria alimentare con una efficace attività igienizzante, in quanto alla concentrazione dell'1% sviluppa circa 300 ppm di cloro attivo. Il prodotto può essere impiegato su superfici in acciaio inox, ferro, vetro, smalto vetrificato, plastica e alluminio smaltato. La presenza di agenti sequestranti consente l'impiego con acque dure.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-1,5% v/v (dai 25 ai 75 grammi ogni 5 litri d'acqua) e non superare i 40 °C come temperatura di trattamento.

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20106005	Kg. 12
20106006	Kg. 25
20106007	Kg. 230
20106008	Kg. 1100

CLORATTIV FG

DETERGENTE IGIEZZANTE A BASE DI CLORO



Il CLORATTIV FG è un detergente igienizzante specifico per tutte le superfici dell'industria alimentare con una efficace attività igienizzante, in quanto alla concentrazione dell'1% sviluppa circa 600 ppm di cloro attivo. Il prodotto pu essere impiegato su superfici in acciaio inox, ferro, vetro, smalto vetrificato, plastica e alluminio smaltato. La presenza di agenti sequestranti consente l'impiego con acque dure.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-1,5% v/v (dai 25 ai 75 grammi ogni 5 litri d'acqua) e non superare i 40 °C come temperatura di trattamento.

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20106010	Kg. 12
20106011	Kg. 25
20106012	Kg. 230
20106013	Kg. 1100

CHLORIA FG

IGIEZZANTE A BASE DI CLORO



Additivo clorossidante elettrolitico per le operazioni di lavaggio nelle industrie alimentari. Il CHLORIA FG, grazie alla presenza nella sua struttura chimica della molecola del cloro è un energico ossidante ed un potente igienizzante. Il formulato garantisce un'attività biocida ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici, virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,1 – 0,2% o 1 – 2 .ml/lt. v/v (dai 5 ai 10 grammi ogni 5 litri d'acqua) e non superare i 40 °C come temperatura di trattamento.

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20106015	Kg. 12
20106016	Kg. 25
20106017	Kg. 230
20106018	Kg. 1100

KHEM-QUART

IGIEZZANTE A BASE DI BETAINE



Igienizzante detergente mediamente alcalino a base di un blend di betaine per le operazioni di igiene all'interno delle industrie alimentari. Detergente e igienizzante combinato senza profumazione mantenendo invariata l'azione igienizzante del composto. Il KHEM QUART è un preparato sulla base di un blend di betaine dotato di una eccezionale efficacia igienizzante, anche in presenza di acque dure. La sua forza igienizzante lo rende particolarmente indicato in quelle industrie dove esiste un alto rischio di contagio a causa della manipolazione di prodotti alimentari.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,2 – 1% v/v (dai 10 ai 50 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 40-50 °C.

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20106020	Kg. 12
20106021	Kg. 25
20106022	Kg. 230

KHEM-QUART AF

IGIENIZZANTE A BASE DI SALI QUATERNARI



Igienizzante a base di Sali quaternari di ammonio per le operazioni di igiene all'interno delle industrie alimentari. Efficacia igienizzante, anche in presenza di acque dure: in 30" la soluzione preparata, secondo l'impiego, consente di uccidere il 99,9% degli organismi presenti, in modo meccanico. La sua forza igienizzante lo rende particolarmente indicato in quelle industrie dove esiste un alto rischio di contagio a causa della manipolazione di prodotti alimentari.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,2 – 1% v/v (dai 10 ai 50 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 40-50 °C.

pH: 7,5 neutro



CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106025	Kg. 10
20106026	Kg. 25
20106027	Kg. 230

KHEM AF

IGIENIZZANTE NEUTRO CONCENTRATO



Il KHEM AF, grazie alla presenza nella sua struttura chimica di una molecola di un blend di betaine, esplica un'attività igienizzante a bassa tossicità. Il formulato garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici (ESCHERICHIA COLI), virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc.

DOSI:

Come **Sanitizzante**: Utilizzare una soluzione: 0,2% v/v a 40-50 °C (10 grammi ogni 5 litri d'acqua). Come **Disinfettante di uso generico**: Utilizzare una soluzione: 0,5% v/v a 40-50 °C (25 grammi ogni 5 litri d'acqua). Come **Sanitizzante**: Utilizzare una soluzione: 0,2% v/v a 40-50 °C (10 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 7 neutro



CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106070	Kg. 10
20106071	Kg. 25

FLASH

IGIENIZZANTE ALCOLICO PRONTO ALL'USO

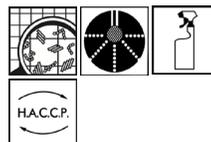


Il FLASH, grazie alla presenza nella sua struttura chimica di una molecola di un blend di betaine, esplica un'attività igienizzante a bassa tossicità. Il formulato garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici (ESCHERICHIA COLI), virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc.

DOSI:

Pronto all'uso mediante spruzzino (trigger).

pH: 7 neutro



CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106045	cart.12 fl 750 ml.
20106046	Kg. 10

KV-BETA

DETERGENTE IGIENIZZANTE NO CLORO



Il formulato è un detergente liquido a bassa schiuma alcalino, impiegabile come detergente igienizzante in fase unica nel settore dell'enologia per le applicazioni a spruzzo e a riciclo. Il prodotto può essere utilizzato su acciaio, vetro, teflon e cemento, per la pulizia di tubazioni e circuiti. La sua formulazione lo rende efficace come igienizzante, grazie alla presenza di alcuni attivi, verso la maggior parte delle forme vegetative di microrganismi.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-3,5% v/v (dai 50 ai 175 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: ambiente. Durata: 10 - 40 minuti.

pH: 14 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106080	Kg.12
20106081	Kg. 25

KHEM-PERAX

IGIENIZZANTE PERACETICO



Igienizzante a base di acqua ossigenata e acido peracetico per le industrie alimentari. Il KHEM-PERAX grazie alla presenza nella sua struttura chimica del gruppo perossiacido è un energico ossidante ed un potente igienizzante. Il formulato garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici, virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc. Il KHEM-PERAX ha la caratteristica di avere un prolungato effetto igienizzante e un pH ottimale per l'inibizione dello sviluppo microbico. L'attività igienizzante è assicurata anche a temperatura ambiente e a concentrazioni molto basse.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-0,75% p/p (dai 25 ai 37,5 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 1 acido



CAMPO D'IMPIEGO

Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106030	Kg. 25
20106031	Kg. 1100
20106032	

KHEM-PERAX EXTRA

IGIENIZZANTE PERACETICO

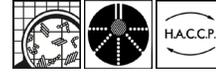


Igienizzante a base di acqua ossigenata e acido peracetico per le industrie alimentari. Il formulato garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici, virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc. Il KHEM-PERAX EXTRA ha la caratteristica di avere un prolungato effetto igienizzante e un pH ottimale per l'inibizione dello sviluppo microbico. L'attività igienizzante è assicurata anche a temperatura ambiente e a concentrazioni molto basse.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,08-0,1% p/p (dai 4 ai 5 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 3 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106075	Kg. 25
20106076	Kg. 230
20106077	Kg. 1100

OXYC

IGIENIZZANTE PERCITRICO



Igienizzante a base di acqua ossigenata e acido citrico per le industrie alimentari. L'OXYC garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici, virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc. Prolungato effetto igienizzante e un pH ottimale per l'inibizione dello sviluppo microbico anche a temperatura ambiente e a concentrazioni molto basse.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,2-2% p/p (dai 10 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 2,5 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106035	Kg. 12
20106036	Kg. 25
20106037	Kg. 230
20106038	Kg. 1000

KHEM OXY

IGIENIZZANTE A BASE DI PEROSSIDO D'IDROGENO



Igienizzante a base di acqua ossigenata per le industrie alimentari. Il KHEM OXY garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro: batteri aerobici e anaerobici, virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc. Prolungato effetto antibatterico e un pH ottimale per l'inibizione dello sviluppo microbico anche a temperatura ambiente e a concentrazioni molto basse.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-2% p/p (dai 25 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 2,5 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106060	Kg. 11
20106061	Kg. 25
20106064	Kg. 55
20106062	Kg. 230
20106033	Kg. 1160

KV-GEL H

DETERGENTE IGIENIZZANTE CLOROATTIVO

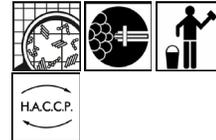


Gel schiumogeno cloroattivo igienizzante per la detersione e l'igienizzazione di tutte le superfici all'interno delle Industrie Alimentari: energico igienizzante*. Rimozione meccanica di germi e batteri. Non è un disinfettante. Il KV-GEL H è un detergente liquido schiumogeno per le pulizie manuali delle attrezzature dove la tipologia delle lavorazioni richiede l'uso di un detergente per i lavaggi a mano.

DOSI:

Tal quale, mediante spugna o panno.
0,5 - 2% per i lavaggi manuali in lavello e per i lavaggi di altre superfici.

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20101022	4 tuniche kg,5
----------	----------------

KV-2 H

DETERGENTE AD AZIONE IGIENIZZANTE

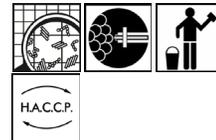


Detergente igienizzante liquido schiumogeno per il lavaggio manuale delle attrezzature all'interno dell'Industria Alimentare: Attività Igienizzante a bassa tossicità. Detergente liquido schiumogeno per le pulizie manuali delle attrezzature dove la tipologia delle lavorazioni richiede l'uso di un detergente per i lavaggi a mano con la caratteristica di essere inodore ed esplicare azione igienizzante: Pulizia e Igiene in una sola azione.

Dosi consigliate in grammi per 5 lt. acqua di lavaggio

Acqua Dolce 0-15 °F	Acqua Media 16-25 °F	Acqua Dura >25 °F
dosaggio	10 gr./lt.	15 gr./lt.
		20 gr./lt.

pH: 10,5 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20101011	4 tuniche kg,5
20101012	Kg. 10

KV-BOOST

DETERGENTE MEDIAMENTE ALCALINO



Detergente mediamente alcalino coadiuvante del FLASH BOOST per le operazioni di igienizzazione di tutte le superfici all'interno dell'Industria Alimentare. Il formulato è un detergente liquido mediamente alcalino, impiegabile anche a freddo per la rimozione di forme di deposito di carattere proteico e lipidico. Il KV-BOOST è efficace nella rimozione dello sporco su tutte le superfici con cui viene a contatto e consente un risciacquo facilitato ed economicità d'uso.

DOSI:

Il KV-BOOST è un prodotto coadiuvante del FLASH BOOST e pertanto le modalità di impiego sono quelle riportate sulla scheda tecnica dello stesso FLASH BOOST.

pH: 12,5 - 13,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20101035	Kg. 25

KV-FLASH BOOST

DETERGENTE IGIENIZZANTE



Igienizzante per tutte le superfici all'interno delle Industrie alimentari: energico ossidante e biocida*. *Rimozione meccanica di germi e batteri. Non è un disinfettante. Forte azione ossidativa, consentendo così una forte azione igienizzante meccanica su tutte le superfici con cui viene a contatto. La leggera formazione di schiuma consente una maggiore azione detergente sui residui di sporco, anche in presenza di sporco grasso e proteico, grazie al suo potere aggrappante.

DOSI:

Utilizzare dal 3 al 12% v/v (ciascuno, FLASH BOOST e KV-BOOST) per litro d'acqua (1:1:3-12).

Per maggiori dettagli nell'Impiego, fare riferimento alla Scheda Tecnica.

pH: 4,5 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20105020	Kg. 25

Applicazioni Specifiche

Applicazioni Specifiche

SCALE OFF

ADDITIVO DI RISCIAQUO



Additivo anticalcareo per le operazioni di risciacquo nelle industrie alimentari. Lo SCALE OFF è un prodotto formulato per impedire la precipitazione delle incrostazioni calcaree (effetto Threshold) durante il ciclo di risciacquo. Il formulato ha caratteristiche anticalcaree essendo costituito da composti organici del fosforo. Questa formulazione lo rende, ai dosaggi di impiego, adatto in tutti quei casi in cui in presenza di acque di qualsiasi durezza si voglia evitare la formazione di incrostazioni calcaree.

DOSI:

Le quantità consigliate sono da 20 a 60 cm/cubo per ogni mt/cubo di acqua.

pH: 1 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20107005	Kg. 25
20107006	Kg. 240
20107007	Kg. 1100

SCALE-CAN

ADDITIVO DI RISCIAQUO



Additivo anticalcareo per le operazioni di risciacquo nelle industrie alimentari specifico per le lattine. Lo SCALE CAN è un prodotto formulato per impedire la precipitazione delle incrostazioni calcaree (effetto Threshold) durante il ciclo di risciacquo. Il formulato ha caratteristiche anticalcaree essendo costituito da composti organici del fosforo. Questa formulazione lo rende, ai dosaggi di impiego, adatto in tutti quei casi in cui in presenza di acque di qualsiasi durezza si voglia evitare la formazione di incrostazioni calcaree.

DOSI:

Le quantità consigliate sono da 20 a 60 cm/cubo per ogni mt/cubo di acqua.

pH: 1 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20107008	Kg. 1000

KV-RU 10

ADDITIVO DI RISCIAQUO



Additivo brillantante per le operazioni di risciacquo nelle industrie alimentari. Il KV-RU 10 è un prodotto formulato per le operazioni di asciugatura e brillantatura di tutte le superfici in vetro, metallo o resine. Il formulato ha caratteristiche di brillantante industriale essendo costituito da agenti in grado di facilitare la sgrondatura dell'acqua e di conseguenza la brillantatura dei vasetti sia in vetro che in metallo. Questa formulazione lo rende, ai dosaggi di impiego, adatto in tutti quei casi in cui in presenza di acque di qualsiasi durezza si voglia facilitare le operazioni di asciugatura.

DOSI:

Le quantità consigliate sono da 200 a 1500 grammi per ogni m³ di acqua (0,02 – 0,15% o 0,2 – 1,5 gr./lt.). Temperatura: 50° - 70°.

pH: 2 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20107010	Kg. 25
20107011	Kg. 230
20107012	Kg. 1000

AD-NA

ADDITIVO DI LAVAGGIO



Additivo tensioattivante per migliorare l'azione lavante dei bagni alcalini. Il prodotto ha una grossa versatilità come capacità tensioattivante grazie alla sua natura nonionica; additivato nelle soluzioni alcaline migliora la loro azione di lavaggio. L'AD-NA è costituito da una miscela di tensioattivi nonionici che sono in grado di resistere nella soluzione alcalina esaltandone l'efficacia del bagno stesso.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-2% della soluzione alcalina (dai 25 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 10 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20107015	Kg. 25
20107016	Kg. 220
20107017	Kg. 1000

AD-CAN 2

ADDITIVO DI RISCIAQUO ANTIRUGGINE



Additivo antiruggine per acque di raffreddamento: pastorizzatori e sterilizzatori. AD-CAN 2 è in grado di prevenire la formazione di ruggine sulla superficie metallica sia dei barattoli che delle capsule per semplice dosaggio all'interno delle acque di alimento pastorizzatori e sterilizzatori di tutte le industrie alimentari. Efficace antincrostante, in grado di disperdere eventuali ingressi di durezza nell'acqua di alimento prevenendo la precipitazione sulle superfici di scambio termico e facilitando l'eliminazione dei sali attraverso lo spurgo. Anticorrosivo in grado di proteggere la metallurgia del sistema attraverso la formazione di film protettivo.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,05-2% p/p (dai 2,5 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 10 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20107020	Kg. 25
20107021	Kg. 240

AD SC-R LIGHT

MANUTENTORE ACIDO



Manutentore acido con caratteristiche di convertitore ruggine sulla superficie metallica nelle industrie alimentari. L'AD SC-R LIGHT è un prodotto formulato per eseguire la manutenzione sulle superfici metalliche dei barattoli e delle capsule al fine di rimuovere e convertire quei depositi di ruggine formati a causa dell'azione corrosiva di agenti chimici, difetti di materiale o carico d'umidità. Il formulato ha caratteristiche di antiruggine e convertitore essendo costituito da composti in grado di agire chimicamente sui residui di ruggine.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% p/p (dai 10 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua), mediante immersione o spennellatura delle superfici da trattare.

pH: 1 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20107025	Kg. 25
20107026	Kg. 220

AD-LUBE LUBRIFICANTE NASTRI TRASPORTATORI



L'AD LUBE è un lubrificante detergente ad alta concentrazione per nastri trasportatori. Il formulato è ideale nel settore alimentare e dell'imbottigliamento in genere. Il prodotto è costituito da una miscela di sostanze lubrificanti, detergenti e inibitori di corrosione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,2-2% v/v (dai 20 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 10 basico



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20107030	Kg. 5
20107031	Kg. 25
20107032	Kg. 220

AD-B DETERGENTE MEMBRANE UF e MF

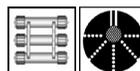


Detergente alcalino per i lavaggi periodici a ricircolo delle membrane UF nell'industria enologica e birraia. L'AD-B svolge, grazie a particolari principi attivi, un'azione di rimozione di tutte le sostanze organiche e inorganiche che possono aver contaminato, durante il normale utilizzo, le membrane di UF e MF nell'industria enologica e birraia.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-4% v/v (dai 50 ai 200 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 12,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20107040	Kg. 13
20107041	Kg. 25

VEGET DETERGENTE IGIENIZZANTE PER LAVAGGIO VEGETALI



Detergente igienizzante su base acida per il lavaggio a temperatura ambiente di verdure e ortaggi. Il formulato garantisce un'attività biocida ad ampio spettro*: batteri aerobici e anaerobici (ESCHERICHIA COLI) virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc. Il VEGET è un efficace battericida con accessoria azione detergente, ad alta concentrazione, per verdure ed ortaggi in grado di assicurare migliori condizioni igieniche del fresco. Il formulato è in grado di detergere a temperatura ambiente gli ortaggi e le verdure e di essere facilmente risciacquabile lasciando, così, inalterati i prodotti oggetto del lavaggio.

*rimozione meccanica di germi e batteri. Non è un disinfettante.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,1-1% v/v (dai 5 ai 50 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 2 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20107000	Kg. 12
20107001	Kg. 25

KHEM AFOAM F DESCHIUMATORE CONCENTRATO ALIMENTARE



Speciale antischiuma efficace per l'abbattimento della schiuma durante le operazioni: di produzione, fasi della depurazione. Il formulato evita la formazione di schiuma nei serbatoi di raccolta e durante i cicli di produzione.

DOSI:

Utilizzare: 0,01-1% v/v (dai 10 ai 1000 grammi ogni 100 litri d'acqua).

pH: 7 neutro



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20104021	4 taniche kg.5
20104022	Kg. 25
20104023	Kg. 220
20104020	Kg. 1000

AD-ACL ABBATTITORE CLORO

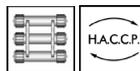


L'AD-ACL: sequestrante della quantità residua del cloro presente nell'acqua proveniente da un processo di clorazione.

DOSI:

Dosare una quantità compresa tra: 2 - 15 ppm (2 - 15 gr. ogni m 3 di acqua).

pH: 4,5 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20901012	Kg. 25
----------	--------

SC-R STONE DISINCROSTANTE ACIDO



L'SC-R STONE è un disincrostante specifico per tutte le superfici dell'industria alimentare. Il prodotto è particolarmente formulato con opportuni inibitori in quanto non dà luogo a fenomeni di corrosione, fatta eccezione per le superfici in acciaio stagnato elettroliticamente, dove si possono avere fenomeni di annerimento delle superfici stesse. Pertanto, il formulato non provoca fenomeni di corrosione delle superfici con le quali viene a contatto (acciaio inox, metalli leggeri, legno, plastica, gomma sintetica e naturale).

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-70 °C.

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109000	Kg. 10
20109001	Kg. 25
20109002	Kg. 240
20109003	Kg. 1100

SC-R FARM DISINCROSTANTE ACIDO



L'SC-R FARM è un disincrostante specifico per tutte le superfici dell'industria alimentare. Il prodotto è particolarmente formulato con opportuni inibitori in quanto non dà luogo a fenomeni di corrosione, fatta eccezione per le superfici in acciaio stagnato elettroliticamente, dove si possono avere fenomeni di annerimento delle superfici stesse. Pertanto, il formulato non provoca fenomeni di corrosione delle superfici con le quali viene a contatto (acciaio inox, metalli leggeri, legno, plastica, gomma sintetica e naturale).

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-70 °C.

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109005	Kg. 10
20109006	Kg. 25
20109007	Kg. 240
20109008	Kg. 1100

SC-R FARM XP DISINCROSTANTE ACIDO



L'SC-R FARM XP è un disincrostante con un contenuto di principi attivi maggiorato, specifico per tutte le superfici dell'industria alimentare. Il prodotto è particolarmente formulato con opportuni inibitori in quanto non dà luogo a fenomeni di corrosione, fatta eccezione per le superfici in acciaio stagnato elettroliticamente, dove si possono avere fenomeni di annerimento delle superfici stesse. Pertanto, il formulato non provoca fenomeni di corrosione delle superfici con le quali viene a contatto (acciaio inox, metalli leggeri, legno, plastica, gomma sintetica e naturale).

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-70 °C.

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109010	Kg. 13
20109011	Kg. 25
20109012	Kg. 260
20109013	Kg. 1100

SC-R SUPREME DISINCROSTANTE ACIDO



L'SC-R SUPREME è formulato sulla combinazione di due acidi in modo da sfruttare le peculiarità di entrambi, specifico per tutte le superfici dell'industria alimentare. Il prodotto è particolarmente formulato con opportuni inibitori in quanto non dà luogo a fenomeni di corrosione, fatta eccezione per le superfici in acciaio stagnato elettroliticamente, dove si possono avere fenomeni di annerimento delle superfici stesse. Pertanto, il formulato non provoca fenomeni di corrosione delle superfici con le quali viene a contatto (acciaio inox, metalli leggeri, legno, plastica, gomma sintetica e naturale).

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-70 °C.

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109015	Kg. 12
20109016	Kg. 25
20109017	Kg. 240
20109018	Kg. 1200

SC-R SUPREME XP

DISINCROSTANTE ACIDO



L'SC-R SUPREME XP è un disincrostante con un contenuto di principi attivi maggiorato, specifico per tutte le superfici dell'industria alimentare. Il prodotto è particolarmente formulato con opportuni inibitori in quanto non dà luogo a fenomeni di corrosione, fatta eccezione per le superfici in acciaio stagnato elettroliticamente, dove si possono avere fenomeni di annerimento delle superfici stesse. Pertanto, il formulato non provoca fenomeni di corrosione delle superfici con le quali viene a contatto (acciaio inox, metalli leggeri, legno, plastica, gomma sintetica e naturale).

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 2-5% v/v (dai 100 ai 250 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-70 °C.

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20109020	Kg. 12
20109021	Kg. 25
20109022	Kg. 240
20109023	Kg. 1300

SC-R FOAM

DISINCROSTANTE ACIDO SCHIUMOGENO



L'SC-R FOAM è costruito sulla base dell'acido fosforico e acido nitrico e di un gruppo di sostanze schiumogene per poter sfruttare in modo combinato le caratteristiche chimiche di entrambi. Prodotto liquido per la disincrostazione e la detersione di tutte le superfici nell'industria alimentare. Efficace rimozione delle incrostazioni su tutte le superfici con cui viene a contatto. La formazione di schiuma consente una maggiore azione sui residui aumentando il tempo di contatto sulle superfici verticali.

DOSI:

Procedere al trattamento a schiuma delle superfici da pulire con una soluzione al 3-10% v/v di SC-R FOAM mediante impianti ad alta o bassa pressione. Lasciare agire la schiuma per 10-20 minuti.

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20105025	Kg. 25
20105026	Kg. 240
20105027	Kg. 1100

SC-R 9804

DISINCROSTANTE ACIDO LEGGERMENTE SCHIUMOSO



L' SC-R 9804 è studiato per sciogliere i depositi di natura calcarea all'interno delle tubazioni o negli scambiatori di calore e caldaie di vapore. La sua specifica formulazione lo rende particolarmente idoneo nell'eliminare la presenza di tali depositi, senza attaccare le superfici metalliche: operazioni di disincrostazione e quindi di pulizia delle superfici metalliche evitando fenomeni di corrosione grazie alla presenza di particolari elementi inibitori che rendono il prodotto sicuro.

DOSI:

La modalità comune di impiego prevede un uso in soluzione acquosa dal 5 al 20% (dai 250 ai 1000 grammi ogni 5 litri d'acqua), consentendo, così, una pulizia attraverso un uso in circolazione per almeno 4-5 ore. Tempo di contatto: 30' - 60'

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20109030	Kg. 10
20109031	Kg. 30
20109032	Kg. 230
20109033	Kg. 1200

SC-R 9806

DISINCROSTANTE ACIDO SUPERFICI ALLUMINIO



L' SC-R 9806 è studiato per sciogliere i depositi di natura calcarea all'interno delle tubazioni o negli scambiatori di calore in alluminio. La sua specifica formulazione lo rende particolarmente idoneo nell'eliminare la presenza di tali depositi, senza attaccare le superfici metalliche grazie alla presenza di opportuni inibitori.

DOSI:

La modalità comune di impiego prevede un uso in soluzione acquosa dal 5 al 20% (dai 250 ai 1000 grammi ogni 5 litri d'acqua), consentendo, così, una pulizia attraverso un uso in circolazione per almeno 4-5 ore. Tempo di contatto: 30' - 60'

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20109035	Kg. 10
20109036	Kg. 30
20109037	Kg. 230
20109038	Kg. 1200

SC-R 9807 DISINCROSTANTE ACIDO SUPERFICI RAME E ZINCO



L' SC-R 9807 è studiato per sciogliere i depositi di natura calcarea all'interno delle tubazioni o negli scambiatori di calore in rame e zincate. La sua specifica formulazione lo rende particolarmente idoneo nell'eliminare la presenza di tali depositi, senza attaccare le superfici metalliche grazie alla presenza di particolari elementi inibitori che rendono il prodotto sicuro.

DOSI:

La modalità comune di impiego prevede un uso in soluzione acquosa dal 5 al 20% (dai 250 ai 1000 grammi ogni 5 litri d'acqua), consentendo, così, una pulizia attraverso un uso in circolazione per almeno 4-5 ore. Tempo di contatto: 30' - 60'

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109040	Kg. 12
20109041	Kg. 25
20109042	Kg. 240
20109043	Kg. 1200

SC-R 9808 DISINCROSTANTE ACIDO BETONIERE



L' SC-R 9808 è studiato per sciogliere i depositi di natura cementizia da pavimenti e superfici in genere, betoniere e attrezzi edili. La sua specifica formulazione lo rende particolarmente idoneo nell'eliminare la presenza di tali depositi, senza attaccare le superfici metalliche. Si utilizza inoltre come acido per la preparazione di pavimenti in cemento e più in generale come acido inibito nei lavaggi industriali.

DOSI:

La modalità comune di impiego prevede un uso in soluzione acquosa dal 10 al 25% (dai 500 ai 1250 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109045	Kg. 12
20109046	Kg. 25
20109047	Kg. 230
20109048	Kg. 1200

SC-R 9810 DISINCROSTANTE INCROSTAZIONI DATATE



L' SC-R 9810 è studiato per sciogliere i depositi di solfati e nitrati da impianti in acciaio: vasche, tubazioni, griglie, pavimentazioni e pareti resistenti all'azione degli acidi. Il prodotto è costituito da una miscela di acidi inorganici e particolari inibitori di corrosione.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-10% v/v (dai 50 ai 500 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109056	Kg. 1250

SC-R 98 DETERGENTE ACIDO PROFUMATO



L' SC-R 98 è formulato specificatamente come ripristinatore di alluminio, acciaio ed acciaio verniciato da incrostazioni dovute a depositi, calcarei, fangosi e di smog. Il prodotto è costituito da una miscela di acidi inorganici e particolari inibitori di corrosione e da tensioattivi che penetrano nella superficie da detergere e facilitando le operazioni di scioglimento e disgregazione dello sporco e delle incrostazioni: operazioni di disincrostazione e quindi di pulizia delle superfici metalliche evitando fenomeni di corrosione delle parti metalliche grazie alla presenza di particolari elementi inibitori che rendono il prodotto sicuro.

DOSI:

In soluzione acquosa dal 10 al 33% (uso tal quale in presenza di incrostazioni datate) e tempo di contatto: 5' - 15'.

pH: 1 < acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109050	Kg. 10
20109051	Kg. 25

SC-R STEEL DISINCROSTANTE ACIDO



Prodotto liquido per la disincrostazione di tutte le superfici in acciaio nell'industria alimentare. L' SC-R STEEL è indicato per la disincrostazione di tutte le superfici lucide in acciaio: bidoni, stampi, tubazioni, tanks, pannelli, superfici di macchinari, tavoli, ecc.

DOSI:

Dosare 5-25% v/v (50 - 250 ml. ogni l. di acqua). Il tempo di contatto dipende dall'invecchiamento dello sporco e dalla sua quantità.

pH: 1 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20109060	Kg. 12
20109061	Kg. 25

KV-HYGIEN

LAVAMANI IGIENIZZANTE



Igienizzante concentrato a base di un blend di betaine per le mani degli operatori che lavorano a stretto contatto con gli alimenti. È un detergente viscoso in grado di assicurare l'abbattimento della carica batterica* sulle mani degli operatori oltre alla loro pulizia.

*rimozione meccanica di germi e batteri. Non è un disinfettante.

DOSI:

Usa tal quale.

pH: 7 neutro



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20108001	Kg. 5

FLASH HAND

IGIENIZZANTE RAPIDO MANI



Detergente igienizzante alcolico senza risciacquo per le mani degli operatori che lavorano a stretto contatto con gli alimenti. È un detergente che, grazie alla presenza nella sua struttura chimica di una molecola di un blend di betaine, esplica un'attività microbiocida* a bassa tossicità: batteri aerobici e anaerobici (ESCHERICHIA COLI), virus, funghi, lieviti, alghe, spore, ecc.

DOSI:

Applicare alcune gocce di prodotto sulle mani asciutte e sfregare in modo uniforme, azione che consente al principio attivo di esplicare la sua azione battericida*.

*rimozione meccanica di germi e batteri. Non è un disinfettante.

pH: 7 neutro



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20108006	Kg. 5

KV-WORK

DETERGENTE LIQUIDO CONCENTRATO



È un detergente concentrato liquido che contiene agenti tensioattivi ed emulsionanti delle sostanze grasse con biodegradabilità oltre il 90%. Specifico per la pulizia delle mani con sporco pesante: grassi minerali, inchiostri e nerofumo. Il KV-WORK è privo di solventi o sostanze abrasive che potrebbero danneggiare la pelle. Contiene, invece, un particolare additivo naturale coadiuvante della cura dell'epidermide.

DOSI:

Usa tal quale.

pH: 7,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20108011	Kg. 5

HYGIEN GEL

GEL ALCOLICO MANI IGIENIZZANTE



Gel detergente mani alcolico a rapida azione igienizzante. Evapora velocemente senza lasciare residui. Formulato su base alcolica >68% e arricchito con clorexidina, glicerina e aloe vera.

DOSI:

Usa tal quale.

pH: 7 neutro



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
10108025	15 fl. x 500 ml.
10108023	12 fl. x lt.1
10108024	4 fl. x lt.5

**PESCA E FIORI
DI ARANCIO**



Codici

30101930

Confezione

12 fl. x 1L

LAVANDA & IRIS



Codici

30101929

Confezione

12 fl. x 1L

FIOR DI FRAGOLA



Codici

30101925

Confezione

12 fl. x 1L

MELA VERDE



Codici

30101926

Confezione

12 fl. x 1L

COCCO



Codici

30101927

Confezione

12 fl. x 1L

BIANCOLATTE



Codici

30101920

Confezione

12 fl. x 1L

ARGAN



Codici

30101922

Confezione

12 fl. x 1L

FELCE BLU



Codici

30101924

Confezione

12 fl. x 1L

MUSCHIO BIANCO



Codici

30101923

Confezione

12 fl. x 1L

ORCHIDEA



Codici

30101921

Confezione

12 fl. x 1L

IGIENIZZANTE



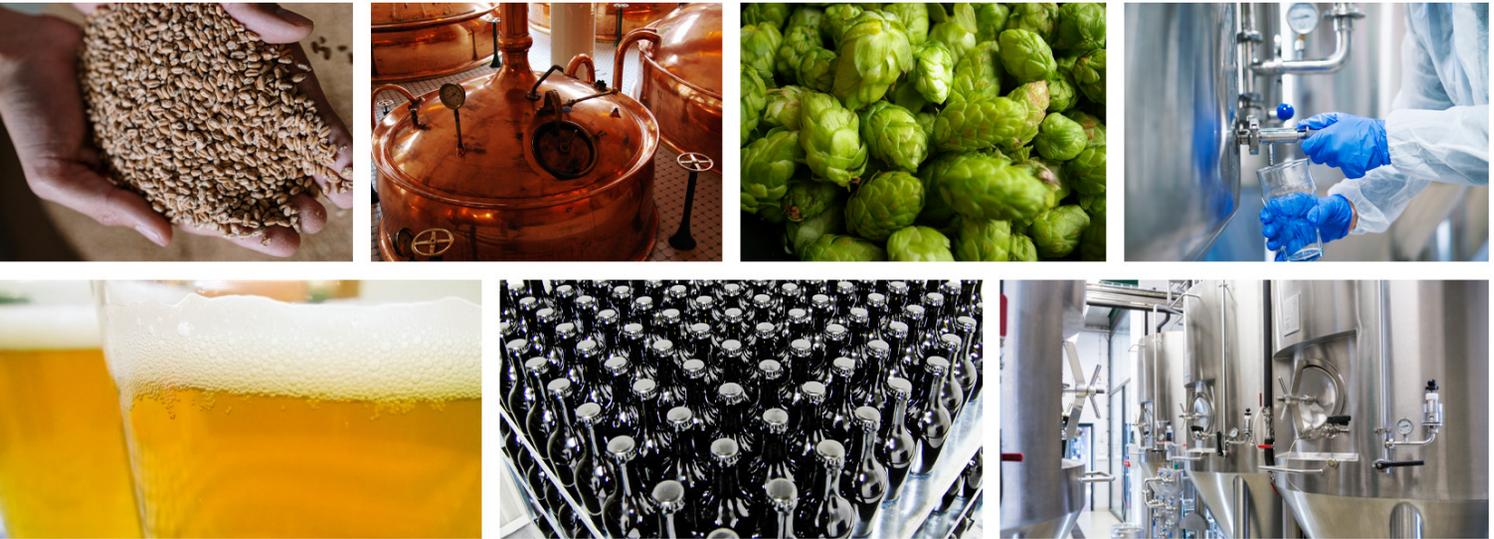
Codici

30101928

Confezione

12 fl. x 1L





MASTER BEER XP

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.



Detergente alcalino liquido specifico per la rimozione del residuo di lavorazione formatosi nei serbatoi, vasche, botti, reti e teli filtranti, impianti di refrigerazione, concentratori e tubazioni delle industrie della Birra. Per superfici in acciaio inox: non provoca fenomeni di corrosione delle superfici con le quali viene a contatto (acciaio inox, plastica, gomma sintetica e naturale). Si presta perfettamente con acque di qualsiasi durezza.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-15% v/v (dai 50 ai 750 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-60 °C.

pH: 14 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20103045	8 fl. x kg.2
20103046	Kg. 15
20103047	Kg. 25

OXYC BEER XP

DETERGENTE ALCALINO PER LAVAGGI C.I.P.

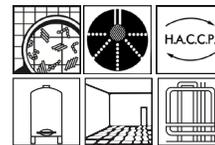


Igienizzante a base di acqua ossigenata, acido citrico e betaine per le industrie di produzione della Birra. Energico ossidante e, pertanto, esplica un'attività igienizzante a bassa tossicità sulle superfici a contatto alimentare. Il formulato garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro indicato per: tubazioni, attrezzature, nastri, trasportatori e riempitrici e in tutte quelle situazioni o aree in cui occorre un prodotto rapido per igienizzare.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,2-2% p/p (dai 10 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 2,5 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106067	8 fl. x kg.2
20106068	Kg. 10
20106069	Kg. 25

PERAX BEER

IGIENIZZANTE PERACETICO



Igienizzazione a base di acqua ossigenata e acido peracetico per le industrie della Birra. Il PERAX BEER ha la caratteristica di avere un prolungato effetto igienizzante e un pH ottimale per l'inibizione dello sviluppo microbico: attività assicurata anche a temperatura ambiente e a concentrazioni molto basse.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-0,75% p/p (dai 25 ai 37,5 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 1 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici Confezione

20106074	Kg. 25
----------	--------



MASTER ENO H DETARTARIZZANTE IGIENIZZANTE PER LAVAGGI C.I.P.

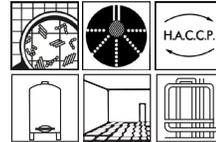


Detergente alcalino liquido ad azione Igienizzante meccanica, specifico per la rimozione del cremor tartaro formatosi nei serbatoi, vasche, botti, reti e teli filtranti, impianti di refrigerazione, concentratori e tubazioni delle industrie. Vinicole e alimentari. No Cloro.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 1-15% v/v (dai 50 ai 750 grammi ogni 5 litri d'acqua). Temperatura di trattamento: 50-60 °C.

pH: 13,5 alcalino



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20103047	Kg. 25

OXYC ENO XP IGIENIZZANTE A BASE DI BETAINE E PERCITRICO

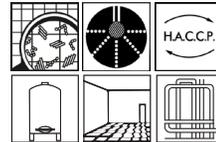


Igienizzante a base di percitrato e betaine per le Industrie Enologiche. L'OXYC ENO XP garantisce un'attività igienizzante ad ampio spettro. Prolungato effetto igienizzante e un pH ottimale per l'inibizione meccanica dello sviluppo microbico anche a temperatura ambiente e a concentrazioni molto basse.

DOSI:

Utilizzare una soluzione: 0,5-2% p/p (dai 25 ai 100 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 2,5 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20106042	Kg. 10
20106043	Kg. 25
20106044	Kg. 230

OXYC ENOFOAM SCHIUMOGENO IGIENIZZANTE: BETAINE E PERCITRICO

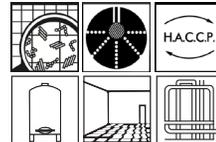


Indicato nelle operazioni di pulizia e igienizzazione mediante schiuma, delle superfici dure: cisterne, contenitori, macchinari, pavimenti, linee di confezionamento e di lavorazione, nastri trasportatori, superfici di lavorazione, pareti, ecc.

DOSI:

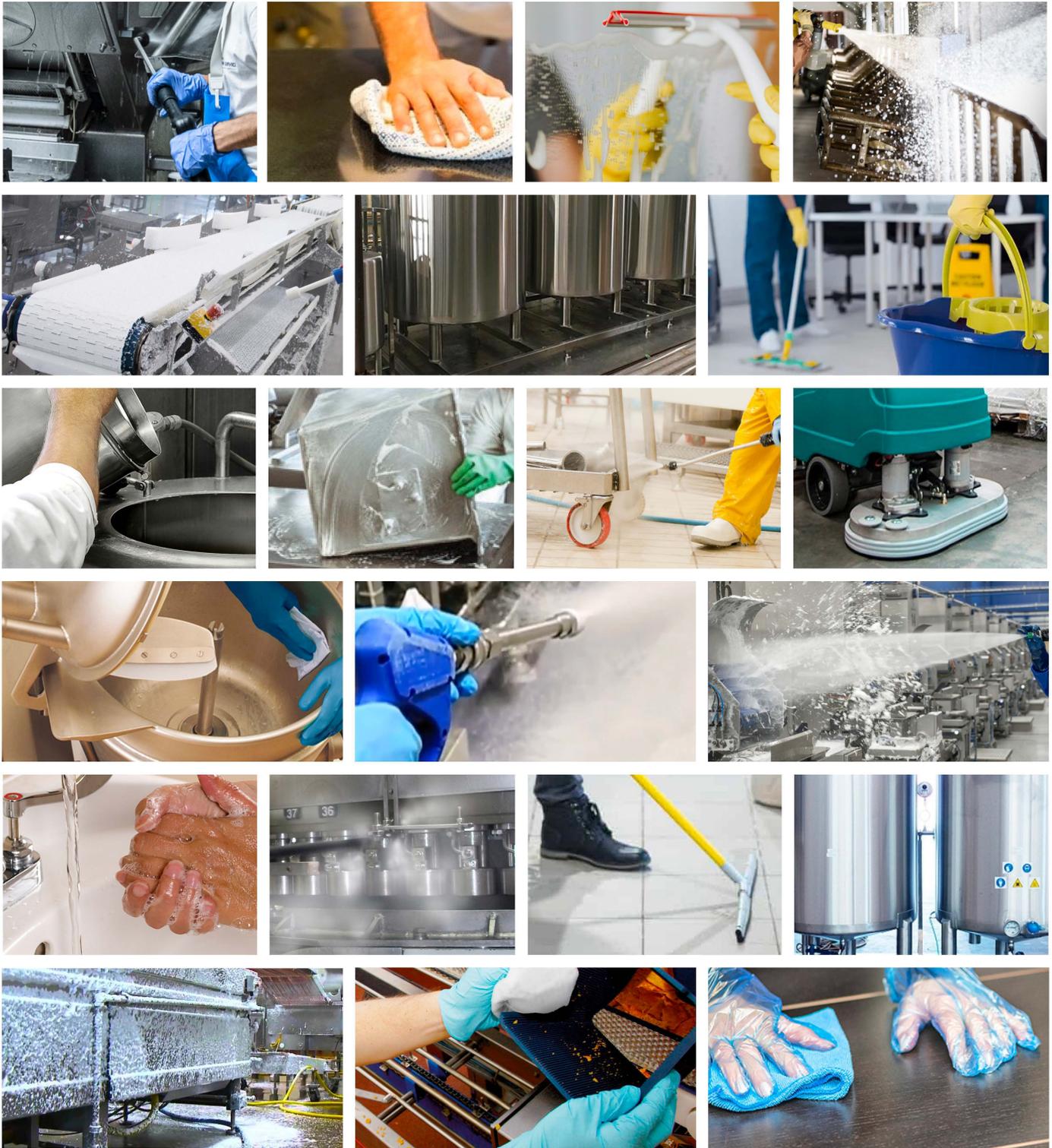
Utilizzare una soluzione: 0,5-0,75% p/p (dai 25 ai 37,5 grammi ogni 5 litri d'acqua).

pH: 1 acido



CAMPO D'IMPIEGO
Industrie Alimentari

Codici	Confezione
20106048	Kg. 25
20106049	Kg. 230



100 Khemvadero
 Igiene e qualità, una storia di famiglia.



**1925
2025**

www.detersivi.com - www.khemvadero.it