

## FRUIT AND VEGETABLES CLEANER

### AGENTE DETERGENTE CON IGIENIZZANTE

#### **CAMPI D'IMPIEGO**

Lavorazione frutti e agrumi.  
Industria delle conserve vegetali.  
Prodotto specifico per il lavaggio dei frutti, delle verdure, degli ortaggi e delle insalate prima del loro confezionamento.

#### **VANTAGGI**

Pulisce a fondo.  
Non lascia odori sgradevoli come quando vengono impiegati prodotti a base di cloro.  
Riduce notevolmente il pericolo di marciume.  
Allunga la durata sui banchi di esposizione dei prodotti finiti.

**FRUIT AND VEGETABLES CLEANER** è una soluzione concentrata di detergenti con igienizzanti a base di ammino glicina quaternizzata, un nuovo principio attivo della famiglia degli anfoteri che si comporta in modo del tutto simile ai sali quaternari di ammonio, ma con il vantaggio di non lasciare tracce una volta risciacquato, la sua speciale formula (tensioattiva ed igienizzante), permette di rimuovere residui di pesticidi, tracce di parassiti ed inquinamento dai frutti, dalle insalate, dalle verdure e dagli ortaggi prima che questi vengano confezionati.

**FRUIT AND VEGETABLES CLEANER** è ad ampio spettro di azione e controlla una vasta varietà di microrganismi.

**FRUIT AND VEGETABLES CLEANER** funziona bene in un largo intervallo di pH e in un ampio intervallo di temperatura.

I prodotti trattati con **FRUIT AND VEGETABLES CLEANER** sono privi di tracce poiché l'azione igienizzante svolta dall'ammino glicina quaternizzata, entra in sinergia con l'azione detergente che disgrega lo sporco dalle superfici e attacca il legame che creano gli olii emulsionanti impiegati nei pesticidi per fare aderire i principi attivi in essi contenuti.

Tale azione ha il vantaggio di disperdere nella massa dell'acqua di lavaggio tutti gli inquinamenti che possono derivare dalle coltivazioni agricole, e ad un successivo risciacquo i prodotti si presenteranno privi di tracce.

#### **CONSIGLI PER L'IMPIEGO**

**FRUIT AND VEGETABLES CLEANER** va utilizzato al dosaggio dello 0,1 % nella vasca di lavaggio; è



opportuno installare un sistema automatico per il dosaggio costituito da una pompa dosatrice con un contalitri. Un tecnico Cititalia potrà fornirvi le

opportune indicazioni.

Per una azione sinergizzata di **FRUIT AND VEGETABLES CLEANER** è consigliato l'uso di **PEROXY** allo 0.05%.

#### **CARATTERISTICHE – COD. 51D450.**

Tipo	-Detergente con igienizzante
Infiammabilità	-Non infiammabile
Tossicità	-In soluzione leggera da non ingerire
Odore	-caratteristico
Colore	-paglierino
pH tal quale	-8.7+/-0,5
Composizione	-agenti emulsionanti e disperdenti con igienizzanti biodegradabili.

Nb: - Il contenuto di questa documentazione risulta dalle nostre conoscenze ed esperienze sul prodotto. E' dato a titolo indicativo, non impegna la nostra responsabilità per applicazioni particolari