

Dry Clean

Desinfetante para indústria alimentícia

Finalidade de Uso

Dry Clean é um produto para desinfecção aplicado pelos métodos de pulverização, nebulização e manual de câmaras de resfriamento, ambientes fechados, equipamentos, bancadas e utensílios em frigoríficos e indústrias alimentícias em geral. Pode ser aplicado durante o processo produtivo e dispensa o enxágue final mesmo quando utilizado em superfícies que entram em contato direto com o alimento.

Características / Benefícios

- Efeito biocida: apresenta amplo espectro de ação.
- À base de álcool: ideal para uso em áreas sensíveis à umidade.

Considerações Técnicas

Dry Clean é um desinfetante à base de álcool que contém baixos níveis de sequestrante orgânico e quaternário de amônio. É especialmente formulado para aplicação direta às superfícies quando é impossível ou indesejável usar produtos à base de água. É efetivo contra a maioria dos microrganismos incluindo bactérias Gram-positivas e Gram-negativas e mofo.

Dry Clean é seguro para uso em superfícies que tenham contato com alimento e evapora rapidamente. É recomendado para uso em áreas de alto risco de limpeza e pode ser utilizado em esteiras, enchedoras e outros equipamentos. Pode também ser aplicado durante paradas para limpezas intermediárias para manter um padrão de higiene adequado até que a produção comece novamente.

Modo de Usar

O produto deve ser aplicado puro, à temperatura ambiente por meio de pistola de ar comprimido ou nebulizador, ou com o auxílio de um pano pelo método manual. Não requer enxágue final. Para desinfecção, deixar o produto em contato com a superfície por 10 minutos.

Evite usar o produto perto de motores ou equipamentos elétricos desprotegidos. Não recomendado para uso em policarbonatos ou outros plásticos suscetíveis a "stress cracking". Em caso de dúvida, avalie o material individualmente, antes do uso prolongado.

A definição da concentração, temperatura e tempo de contato ideais dependerão da aplicação. Consulte o especialista Diversey.



Divosan™

Dry Clean

Desinfetante para indústria alimentícia

Metodologia de Análise

Não aplicável.

Características Físico-Químicas

Aspecto	Líquido límpido
Cor	Incolor
pH (produto puro)	7,1
Peso específico, 25°C	0,96g /ml

Os valores apresentados acima são dados típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificação

Composição

Cloreto de didecil dimetil amônio, sequestrante, álcool isopropílico e água.

Princípio Ativo

Cloreto de didecil dimetil amônio-0,015% e álcool isopropílico-25%

Precauções de Uso

Recomendações sobre manuseio, estocagem e descarte do produto são fornecidas separadamente na Ficha Individual de Segurança de Produto Químico (FISPQ).

Prazo de Validade

24 meses a partir da data de fabricação.

Registros Oficiais

Registro no MS: 3.2661.0204.