



SURE Ice & Shake

Detergente disinfettante concentrato a base di sostanze vegetali, per macchine da shake e altre attrezzature per bevande.

Descrizione

I prodotti SURE sono detergenti a base vegetale, biodegradabili al 100% e sicuri da usare. SURE Ice & Shake è un disinfettante liquido concentrato per la rimozione dei calcoli del latte, la pulizia e la disinfezione di tutte le macchine per frappé e gelati e di altre attrezzature per bevande nelle aree di lavorazione degli alimenti.

Caratteristiche principali

- Adatto per la pulizia, la disinfezione e la rimozione del calcare dalle macchine per i frullati e da altre attrezzature per bevande che si trovano nei locali di ristorazione
- Adatto per un uso regolare
- Efficace in tutte le condizioni d'acqua
- Nessuna fragranza o colorante, odore naturale presente a causa di ingredienti di origine vegetale
- Contiene principi attivi vegetali da fonti rinnovabili
- 100% biodegradabile e decomposto da processi naturali
- Nessuna classificazione di pericolo ambientale, nessuna avvertenza di sicurezza per il prodotto in uso per l'utente

Benefici

- Risparmia tempo; la pulizia, la disinfezione e la rimozione del calcare è fatta con un solo prodotto in una sola applicazione
- Disinfezione e rimozione delle incrostazioni di latte in un'unica operazione
- Molto efficace contro una vasta gamma di microrganismi, aiuta a migliorare la sicurezza igienica
- Attività battericida e yeasticida
- Privo di profumi e coloranti
- Contiene ingredienti a base di erbe da risorse rinnovabili, 100% biodegradabile

Modalità d'uso

Attenersi alle istruzioni del produttore.

Macchine per il frullato e altre attrezzature per bevande:

1. Versare acqua tiepida in un secchio o in un lavandino e aggiungere 15 ml di SURE Ice & Shake per 1 litro d'acqua (concentrazione dell'1,5%).
2. Rimuovere lo sporco grossolano prima di utilizzare il prodotto.
3. Applicare la soluzione del prodotto e pulire con un panno o una spazzola.
4. Lasciare agire per 5 minuti.
5. Risciacquare accuratamente con acqua potabile e lasciare asciugare all'aria.

Consigli:

Prima della prima applicazione di SURE Ice & Shake in una macchina per agitare con pastorizzazione notturna, si raccomanda una pulizia convenzionale con detergente, disinfettante e decalcificante. Dopo due settimane, è possibile iniziare l'applicazione di SURE Ice & Shake.

Usare i biocidi con cautela. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sull'uso del prodotto.





SURE Ice & Shake

Caratteristiche tecniche

pH (tal quale): ~ 2
pH (in uso): ~ 3
Peso specifico (g/cm³; 20°C): ≈ 1.08

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella Scheda di Sicurezza; sds.diversey.com. Per esclusivo uso professionale. Mantenere il prodotto chiuso nel contenitore originale ed evitare temperature di stoccaggio estreme. Solo per utenti professionisti / specialisti.

Compatibilità prodotto

Nelle condizioni d'uso raccomandate, SURE Ice & Shake è adatto a tutti i materiali comunemente utilizzati in cucina.

Dati microbiologici

SURE Ice & Shake soddisfa tutti gli standard europei di efficacia battericida e fungicida con un tempo di contatto di 5 minuti. Tempi di contatto e concentrazioni:

EN1276 (batteri): Alta carica, 1%, 5 minuti

EN13697 (batteri e lieviti): Carico elevato, 1%, 5 minuti

EN1650 (lievito): Carico elevato, 1%, 5 minuti

Informazioni ambientali

SURE Ice & Shake è biodegradabile al 100%, secondo il test OECD 301B.

Registrazione

No. CHZN4462

Principi attivi: Acido lattico 29,9g/100g

www.diversey.com

© 2023 Diversey, Inc. Tutti i diritti riservati. 21/08/2023 it-CH (K00074)