



## Detergente clorattivo inibito per l'industria alimentare

ALCLOR 741 è un detergente liquido cloro-alcantino a base di fosfati, silicati e antincrostanti che esplicano un elevato potere decolorante, ossidante e sanificante.

Nell'industria lattiero casearia è impiegato per il lavaggio e la sanificazione di serbatoi, autocisterne, contenitori, burrificatrici e stampi.

### CONSIGLI PER L'IMPIEGO:

Dopo aver eseguito un accurato prelavaggio utilizzare il nostro detergente ALCLOR 741 alla concentrazione dell'1-2% alla temperatura di 60°-70°C per 40-60'. Segue poi risciacquo.

Lavaggio zangole, confezionatrici ecc. ALCLOR 741 viene usato in soluzione all'1-2% alle temperature di 50 °C per la detersione e la sanificazione di queste apparecchiature quando la presenza di schiuma è indesiderata.



Tanica da  
**10 - 25 kg**

Ordine e assistenza commerciale: [vendite@al-chemie.it](mailto:vendite@al-chemie.it)

Assistenza Tecnica: [laboratorio@al-chemie.it](mailto:laboratorio@al-chemie.it)

AL CHEMIE srl – CF e P.IVA 07883830965

Tel. +39 02 98280610  
Fax +39 02 98280610

Via Delfino 7 20098  
San Giuliano Milanese (MI)  
Sede legale  
Via San Rocco 802 - 24033 Calusco d'Adda (BG)

www.al-chemie.it  
info@al-chemie.it