

WAN

cocinas

GRUPO HELEO

WAN Akuaclor

Tratamiento Uso Alimentario

características

WAN AKUACLOR es un poderoso desinfectante basado en cloro altamente estabilizado, obtenido a partir de agua depurada y desmineralizada.

Es un oxidante clorado, de amplia acción desinfectante tanto bactericida como germicida.

Esta especialmente indicado para la desinfección de frutas y verduras. Aplicable también en la cloración de agua para consumo humano.

presentación

Envases de 5 lts.

composición química

hipoclorito sodico en disolucion



modo de empleo

Cloración de agua:

Diluir 6 c.c.- 6,5 c.c. / 100 lts. para obtener; 3 ppm aproximadamente de cloro activo

Desinfección de verduras:

- Preparar una disolución de 15 20 c.c. por cada 10 lts. de agua.
- Sumergir los alimentos a tratar y mantener en remojo de 5 15 minutos a Temperatura ambiente.
- Posteriormente aclarar con agua y escurrir.

propiedades físico químicas

Aspecto: Líquido transparente.
Color: Amarillento.
pH (5%): 11.0 ± 0.5
Densidad(20 °C): 1.080 ± 0.007 gr/cc
Tª INFLAMACION: °C
OTROS: CONTENIDO EN CLORO: 40 - 50 g/L

En caso de accidente consultar al **SERVICIO MEDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**, teléfono 91 562 04 20