

# MEC FOOD

## Detergente per l'industria alimentare

**MEC FOOD E' un formulato incolore e inodore, specifico per il comparto alimentare in grado di asportare, da qualsiasi tipo di superficie, lo sporco. I tensioattivi presenti sono a bassa schiuma, hanno un valore di HLB pari a circa 14 e quindi possiedono un elevato potere emulsionante. Risulta attivo sia sui trigliceridi animali che quelli vegetali (presenti nei macelli e negli oleifici), formando micelle stabili che non riprecipitano. Non contiene nonil-fenoli, sostanze residuali e alcali fissi e pertanto non è corrosivo sui particolari in lega alluminio. Non aggredisce le materie plastiche e le guarnizioni delle attrezzature o degli impianti.**

**MEC FOOD può essere inserito come sgrassante nei protocolli di detergenza e sanificazione dei piani HACCP delle seguenti attività:**

**macelli, pescherie, salumifici, prosciuttifici, industrie dolciarie, pastifici, lavorazione uova, caseifici, oleifici, ecc. Nella lavorazione dello speck e del salmone affumicato, toglie l'aroma di affumicato dalle lame delle affettatrici e coltelleria in genere.**

### DATI CHIMICO/ FISICI

Stato fisico :	liquido
Colore :	giallo paglierino
Miscibilità con acqua :	totale
Densità(20°C) :	1,009 Kg/lit
Viscosità(20°C) :	45,1 mPa.s
pH(sol. 1%) :	7,5
Infiammabilità :	non infiammabile

**E' ideale su acciaio (satinato, damascato e liscio), gres, klinker, e sui macchinari e attrezzature presenti in azienda.**

**Non contenendo butilglicole o butildiglicole, non arreca danni alla flora microbica dei depuratori.**

### MODALITA' D'USO:

**Preparare soluzioni acquose di MEC FOOD in una percentuale compresa nell'intervallo 5-15% secondo la natura e la consistenza dello sporco da rimuovere.**

**Tali soluzioni possono essere applicate a caldo (+50°C), in tal caso non superare il 5%. Se applicato con l'idropulitrice, usare le basse pressioni e non superare il 3% come concentrazione.**

**A basse temperature le soluzioni di MEC FOOD possono produrre schiuma che si riduce con il raggiungimento delle temperature di lavaggio. Al termine sciacquare sempre accuratamente.**

### MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO:

**Conservare nei contenitori originali a temperature non inferiori a 0°. Non miscelare con altri prodotti e richiudere accuratamente i contenitori dopo il prelievo del prodotto.**



Uffici e magazzini:

Via L.Albertini, 36 D7 Gross Ancona – 60131 ANCONA  
P.I. 01192490421 – Cap. Soc. € 10.200,00 Irt.Vers.  
R.E.A. AN n.115486 – Trib. Ancona n. 18515

Tel. 071.280.60.80 – Fax 071.280.92.10

www.alfaengineer.com – e-mail: alfaengineer@libero.it