



ULTIMA CONSULTING S.L.  
Paseo de Zorrilla, 22-2º  
47006 VALLADOLID  
Tlf.: 983 280 269

## **FICHA TECNICA**

### ULTIM 456 – LIMPIADOR UNIVERSAL 12x500ml

#### **DESCRIPCION:**

Producto que combina propiedades biológicas enzimáticas, de actividad degradadora de materia orgánica, junto con propiedades desengrasantes y deterativas, permitiendo una limpieza y desengrase eficaz para todo tipo de superficies de una manera rápida y eficiente.

#### **APLICACIONES:**

Limpieza diaria en instalaciones industriales (zonas productivas y administrativas), colectivos (hoteles, colegios, residencias) superficies de cualquier tipo, vidrio, cristal, plástico, madera laminada, inoxidable, material cerámico....

Limpieza de utensilios y superficies con suciedad orgánica y en especial de naturaleza grasa en la industria alimentaria, adecuado a programas de limpieza y desinfección bajo sistemas APPCC. Adecuado limpiador enzimático para el sector sanitario (hospitales, clínicas, ambulancias...)

#### **MODO DE EMPLEO:**

Para la limpieza de superficies y encimeras, aplicar directamente el producto y dejar actuar unos segundos. Seguidamente retirar con una bayeta limpia y húmeda y secar con un paño seco. En vidrio y cristal extender y frotar con un paño seco.

Para la limpieza de utensilios y superficies de la industria alimentaria, aplicar el producto y posteriormente aclarar.

Si existe suciedad de naturaleza grasa, se recomienda dejar actuar unos minutos y posteriormente aclarar. No aplicar sobre superficies barnizadas ni pintadas al esmalte, ni sobre plásticos sensibles sin previa prueba.

#### **PRINCIPALES CARACTERISTICAS BASICAS:**

|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| ASPECTO – COLOR     | Fluido homogéneo – Verde azulado |
| DENSIDAD 20°C       | 0,980-1000 g/cm <sup>3</sup>     |
| SOLUBILIDAD EN AGUA | 100%                             |
| pH                  | <12                              |

#### **PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:**

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad.

Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.