



linha food service

alimentícia

BOLETIM TÉCNICO

EASY DRYSecante
abrilhantador

PRODUTO SANEANTE NOTIFICADO NA ANVISA Nº 25351.493736/2014-74 / Aut. Func. / M.S. 3.05.215-1

Especialmente desenvolvido para a secagem rápida de louças e utensílios, proporcionando maior brilho e evitando manchas de água. Dispensa o uso de panos.

INDICAÇÃO:

Auxiliar de enxágue, neutralizante de pH, secante e abrilhantador de louças e talheres.

RESTRIÇÃO:

Não há restrições.

MODO DE USAR:

Deve ser utilizado na proporção recomendada, numa temperatura de 70 a 85°C. A dosagem deverá ser regulada por meio de dosador automático.

DILUIÇÃO E RENDIMENTO:

Proporção (produto:água)	Rendimento (Aplicações / litro de produto)
3,0 a 5,0 ml / litro de água	200 a 330 (dependendo da dosagem utilizada)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto:	Líquido
Cor:	Azul
Odor:	Característico
pH:	de 3,0 a 4,0
Peso específico (g.cm ⁻³):	de 1,0100 a 1,0200
Composição:	Ativo, sequestrante, agente de controle de pH, conservante, corante, álcool etílico e água
Princípio ativo:	Álcool etoxilado
Teor de sólidos(%):	de 7,0 a 9,0

VALIDADE A PARTIR DA FABRICAÇÃO:

24 meses

EMBALAGEM:

Galão 5 litros e bombona 20 litros

ARMAZENAMENTO:

Conservar o produto em local coberto, ventilado e ao abrigo do sol e do calor.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA:

Não ingerir. Evite inalação ou aspiração, contato com os olhos e contato prolongado com a pele.

Atualizado por: Matheus R. Sanches 28/09/2020