

PEROXY PROTEIN REMOVER

Desinfetante para Indústrias Alimentícias e Afins



Propriedades e Utilizações

O PEROXY PROTEIN REMOVER é um desinfetante e limpador à base de tensoativos e peróxido de hidrogênio desenvolvido para remover proteínas, gorduras e carboidratos de áreas de manipulação e consumo de alimentos.

PEROXY PROTEIN REMOVER oferece benefícios altamente desejáveis: pode ser utilizado como limpador multiuso de superfícies e possui poder alvejante, devido ao peróxido de hidrogênio. Reage com vários compostos de enxofre e amônia, quebrando-os, comumente encontrados em áreas de retorno de garrafa, e em torno de recipientes de lixo, entre outros. Possui uma combinação de tensoativos especialmente selecionados e combinados com Peróxido de Hidrogênio que promove a quebra de proteínas, gorduras e carboidratos facilitando a solubilização dessas sujidades em água.

PEROXY PROTEIN REMOVER possui ação comprovada frente às bactérias *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Salmonella choleraesuis* na diluição 1:50.

PEROXY PROTEIN REMOVER é rápido e eficaz na remoção de sujidades derivadas de alimentos e comidas preparadas, como gorduras animais e vegetais, proteínas como sangue e carboidratos (açúcares em geral). Excelente para limpeza interna e externa de gôndolas expositoras de carnes, peixes, pães, bolos, frios e expositores de alimentos em restaurantes tipo buffet. Em área de consumo de alimentos como restaurantes, padarias e bares é excelente para limpeza de mesas, gôndolas expositoras de bebidas, gôndolas expositoras de sobremesas e doces, pisos, balanças, bancadas, entre outras superfícies. Em cafeterias pode ser utilizado na limpeza externa de máquinas de café expresso e na lavagem dos manípulos e punhos porta filtros, garrafas térmicas e garrafas de vidro.

PEROXY PROTEIN REMOVER possui certificado de rótulo ecológico ABNT, comprovando que sua formulação e processo produtivo foram pensados de modo a minimizar desperdícios e impactos negativos no meio ambiente.



COZINHAS INDUSTRIAIS

Informações Técnicas

CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS

Aparência: Líquido Transparente

Cor: Incolor

Odor: Característico

pH: 2,2 - 3,5

COMPOSIÇÃO: Água, álcool etoxilado, óxido de alquil dimetil amina, peróxido de hidrogênio e acidificante.

INGREDIENTE ATIVO: Peróxido de Hidrogênio: 3,05%

EMBALAGENS

20 L, 2x5 L e 4x2 L

REGISTRO MS

3.0018.0200

PEROXY PROTEIN REMOVER

Desinfetante para Indústrias Alimentícias e Afins



Instruções de Uso

Limpeza como multiuso e desinfecção:

1. Pulverizar PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada, sobre a superfície.
2. Deixar agir por 10 minutos.
3. Realizar a limpeza, com o auxílio de pano de algodão, pano de microfibra, panos tipo TNT (Tecido Não Tecido), fibras de limpeza ou escovas. Para maior aderência em superfícies verticais, pode-se utilizar geradores de espuma pressurizados manualmente.

Método	Diluições
Limpeza multiuso e desinfecção	1:50 (20 mL de produto por litro de água) 2 %

Limpeza de pisos frios:

1. Aplicar PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada, com auxílio de mop (de preferência mop microfibra), no piso.
2. Passar o mop em todo o piso, tomando cuidado para não deixar o mop encharcado de produto, para que não fique residual no piso, podendo assim, causar manchas e embaçamento.

Tipo de Piso	Diluições
Porcelanato	1:200 (5 mL de produto por litro de água) 0,5%
Cerâmico	1:100 (10 mL de produto por litro de água) 1%

Limpeza com máquina de lavar piso:

1. Abastecer o tanque da máquina com PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada.
 2. Passar a máquina sobre todo o piso.
- Se necessário, utilizar o produto ANTIESPUMANTE no tanque de recolhimento da máquina, para evitar formação de espuma.

Sujidade Leve	Sujidade Média	Sujidade Pesada
1:200 (5 mL de produto por litro de água) 0,5%	1:150 (7 mL de produto por litro de água) 0,7%	1:100 (10 mL de produto por litro de água) 1%

Limpeza pesada:

1. Aplicar PEROXY PROTEIN REMOVER, na diluição recomendada, sobre a superfície.
2. Utilizar fibra de limpeza e suporte LT, escovas ou máquina conservadora Low Speed.
3. Recolher o resíduo de produto e sujidade, com o auxílio de rodo ou secadores de bancada e parede.
4. Enxaguar com água limpa.

Sujidade Leve	Sujidade Média	Sujidade Pesada
1:40 (20 mL de produto por litro de água) 2 %	1:30 (33 mL de produto por litro de água) 3,3%	1:20 (50 mL de produto por litro de água) 5%

Garantia

A Spartan trabalha com Sistema de Gestão Integrada (SGI), que alinha as diretrizes da empresa com as gestões de qualidade, meio ambiente, comercial, saúde e segurança ocupacional, informação, pessoas, responsabilidade social e gestão de riscos. Dessa maneira, todas as áreas da empresa trabalham em sincronia para que a Spartan mantenha sua excelência em pessoas, produtos, serviços e sistemas.



COZINHAS INDUSTRIAIS