

SANAGEL

Detergente igienizzante con cloro attivo per industria alimentare a schiuma controllata

alca

advanced cleaning solutions

DESCRIZIONE E DESTINAZIONE PRODOTTO



È un formulato in base acquosa di sostanze alcaline, coadiuvate dal cloro attivo che diventa determinante per l'azione igienica e contribuisce all'abbattimento della carica batterica. L'igienizzante **Sanagel**, con l'azione combinata dei suoi componenti garantisce un risultato immediato su un'ampia gamma di tipi di sporco comprese le muffe e il grasso di origine organiche. Indicato specificatamente per pavimentazioni, superfici orizzontali e attrezzature situate in ambienti dove si lavorano o sono presenti alimenti. **Sanagel** trova impiego specifico nell'ambito di pulizia secondo il sistema HACCP nella Ristorazione Collettiva e nelle Industrie Alimentari, per il ciclo di lavoro delle vetrine espositive, piastre cottura, piani di lavoro, utensili, coltelleria, affettatrici, frigo, dispense, ecc... Raccomandato per l'ammollo di posate e stoviglie nella fase precedente al lavaggio in lavastoviglie. Prodotto incluso nel dossier di registrazione come biocida ai sensi del Reg. UE 548/12 (BPR).

Attenzione: non utilizzare a contatto con alluminio e leghe leggere in genere, Prodotto idoneo per la pulizia di superfici a contatto con gli alimenti.

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

DILUIZIONE ED IMPIEGO

Il prodotto si può utilizzare sia manualmente, sia a macchina.

Per l'impiego manuale: preparare la soluzione in un apposito secchio considerando che per una pulizia giornaliera è sufficiente una dose del 3-5% (0,3-0,5 litri per 10 litri d'acqua). Aumentare fino al 20% se è necessaria una pulizia di fondo radicale o in situazioni trascurate in cui il grasso di origine organica superi un certo limite.

Per l'ammollo posate: preparare la soluzione in un apposito secchio o nel lavello in acciaio inox o di ceramica. Diluire il **Sanagel** al 5% in acqua e lasciare almeno 10 minuti; dopodiché inserire senza la fase di risciacquo, la posateria nel cestello della lavastoviglie e procedere con il ciclo del lavaggio abituale. Nel caso in cui l'ammollo serva solo per dare brillantezza a vecchie e consumate posate in acciaio già lavate, lasciare a bagno almeno 20 minuti e poi risciacquare abbondantemente.

Prima dell'uso: accertarsi che le superfici siano resistenti alla elevata alcalinità. Non miscelare **Sanagel** con altri prodotti. Seguire le indicazioni dell'etichetta o il piano HACCP. Non usare su alluminio, ferro e leghe leggere.

Per l'impiego a macchina: preparare la soluzione in un secchio o direttamente nel serbatoio della macchina miscelando una percentuale del 2% di **Sanagel** con acqua. Aumentare la concentrazione fino ad ottenere il risultato desiderato e secondo il tipo di sporco grasso riscontrato.

AVVERTENZE

H314 provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari

DATI TECNICI

STATO FISICO: liquido
COLORE: incolore
PROFUMO: ipoclorito
SOSTANZA ATTIVA: 16% (cloro-attivo 2%)
pH: 14
PESO SPECIFICO: 1,14
INFIAMMABILITÀ: >60°C

CONFEZIONI

CODICE	CONF.
ALC863	4 x 3 Kg



SANAGEL

**Controlled-foam sanitizing detergent with active chlorine
for the food processing industry**

alca

advanced cleaning solutions

DESCRIPTION AND PURPOSE



A waterborne formula of alkaline substances, supported by active chlorine, which becomes determining for the sanitizing action and contributes to the dampening of the bacterial load. By the combined action of its components, **Sanagel** ensures an immediate result on a wide range of types of dirt, including the molds and the grease of organic origin. Specifically indicated for floors, horizontal surfaces and equipment located where food products exist and are processed. **Sanagel** is specifically used for cleaning in compliance with the HACCP system in the Catering and Food Processing Industry for the process cycle of exhibition windows, kitchen appliances, work surfaces, tools, cutlery, slicers, refrigerators, food stores, etc...

Recommended for the soaking of cutlery and kitchenware before washing in dishwasher. Product included in the registration folder as biocidal pursuant to Regulations UE 548/12 (BPR).

ATTENTION: do not use it in contact with aluminum and light alloys in general. Product appropriate for the cleaning of surfaces in contact with food products.

PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE

DILUTION AND USE

The product can be used both manually and by machine.

For manual use: Prepare the solution in a purposely-allocated bucket, considering that - for daily cleaning - a dose of 3 to 5% (0.3 to 0.5 liters for 10 liters of water) is sufficient. Increase to 20% if a thorough cleaning is required or in overlooked situations, where the organic fat exceeds a given limit.

For the soaking of cutlery: Prepare the solution in a purposely-allocated bucket or in the either stainless steel or ceramic sink. Dilute **Sanagel** at 5% and immerse the cutlery for at least 10 minutes, then put the cutlery - without rinsing it - into the dishwasher canister and perform the usual washing cycle. In case soaking is just used to give brightness to old worn cutlery that has already been washed, soak them for at least 20 minutes and then flush.

Before use: Make sure that the surfaces are resistant to high alkalinity. Do not mix **Sanagel** with other products. Follow the indications of the label or the HACCP plan. Do not use on aluminum, iron or light alloys.

For machine use: Prepare the solution in a bucket or directly in the machine tank, mixing a percentage of 2% of **Sanagel** with water. Increase the concentration until you achieved the wished result and depending on the type of dirt.

WARNINGS

H314 Causes severe skin burns and eye damage

TECHNICAL DATA

PHYSICAL STATUS: liquid
COLOR: colorless
ODOR: hypochlorite
ACTIVE SUBSTANCE: 16% (active chlorine: 2%)
pH: 14
SPECIFIC WEIGHT: 1.14
FLAMMABILITY: >60°C

PACKAGING

CODE	PACK.
ALC863	4 x 3 Kg



SANAGEL

Nettoyant désinfectant à base de chlore actif avec mousse contrôlée pour l'industrie alimentaire

alca

advanced cleaning solutions



DESCRIPTION ET UTILISATION DU PRODUIT

Il s'agit d'une formule aqueuse à base de substances alcalines combinées au chlore actif dont l'action désinfectante est radicale et qui contribue à la réduction de la charge bactérienne. Le désinfectant **Sanagel**, avec l'action combinée de ses composants, garantit un résultat immédiat sur de nombreux types de saletés, y compris les moisissures et les graisses d'origine organique. Idéal pour les revêtements de sol, les surfaces horizontales et les dispositifs présents dans des environnements où les aliments sont présents ou transformés. **Sanagel** est spécifique au nettoyage selon le système HACCP dans le domaine de la Restauration Collective et dans l'industrie Alimentaire pour les vitrines d'exposition, les plaques de cuisson, les plans de travail, les ustensiles, les couverts, les trancheuses, le frigo, le garde-manger, etc. Conseillé pour faire tremper les couverts et la vaisselle avant le lavage au lave-vaisselle. En tant que produit biocide, il est inclus dans le dossier d'enregistrement conformément au Règlement UE 548/12 (BPR).

AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser sur l'aluminium et les alliages légers en général.

Adapté au nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL

DILUTION ET UTILISATION

Le produit peut être utilisé à la fois manuellement ou avec une machine.

Pour une utilisation manuelle: Préparer la solution dans un seau en tenant compte que pour le nettoyage quotidien, une dose de 3 à 5% (0,3 à 0,5 litre pour 10 litres d'eau) est suffisante. Augmenter jusqu'à 20% si un nettoyage en profondeur est nécessaire ou dans des situations où la présence importante de graisses organiques est due à des négligences de nettoyage.

Pour le trempage des couverts: Préparer la solution dans un seau ou un évier en acier inoxydable ou en céramique. Diluez **Sanagel** à 5% dans de l'eau et laissez agir au moins 10 minutes, puis mettez les couverts dans le porte-couverts du lave-vaisselle sans rincer et procédez au cycle de lavage habituel. Dans le cas où le trempage ne servirait qu'à donner de la brillance aux vieux couverts usés en acier déjà lavés, les laisser tremper au moins 20 minutes puis rincer abondamment.

Avant utilisation: S'assurer que les surfaces sont résistantes à une forte alcalinité. Ne pas mélanger **Sanagel** avec d'autres produits. Suivre les indications de l'étiquette ou du plan HACCP. Ne pas utiliser sur l'aluminium, le fer et les alliages légers.

Pour utilisation à la machine: Préparer la solution dans un seau ou directement dans le réservoir de la machine en mélangeant 2 % de **Sanagel** avec de l'eau. Augmenter la concentration jusqu'à obtention du résultat souhaité et en fonction du type de saleté grasse trouvée.

AVERTISSEMENTS

H314 provoque de graves brûlures cutanées et de graves lésions oculaires

DONNÉES TECHNIQUES

ÉTAT PHYSIQUE: liquide
COULEUR: incolore
ODEUR: hypochlorite
SUBSTANCE ACTIVE: 16% (chlore actif ; 2%)
pH: 14
POIDS SPÉCIFIQUE: 1,14
INFLAMMABILITÉ: >60°C

EMBALLAGE

CODE	EMBAL.
ALC863	4 x 3 Kg



SANAGEL

Desinfektionsmittel mit Aktivchlor für die Lebensmittelindustrie mit kontrolliertem Schaum

alca

advanced cleaning solutions



► PRODUKT -BESCHREIBUNG UND BESTIMMUNG

Es handelt sich um eine wässrige Formulierung alkalischer Substanzen, die durch den chloraktiven Wirkstoff unterstützt wird, der für die hygienische Wirkung entscheidend ist und zur Reduzierung der bakteriellen Belastung beiträgt. **Sanagel** Sanitiser garantiert durch die kombinierte Wirkung seiner Komponenten sofortige Ergebnisse bei einer Vielzahl von Verschmutzungen, einschließlich Schimmel und Fettorganischen Ursprungs. Es wird speziell für Böden, horizontale Flächen und Geräte in Bereichen empfohlen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden oder vorhanden sind. **Sanagel** wird speziell für die Reinigung gemäß dem HACCP-System in der Gastronomie und der Lebensmittelverarbeitung für den Arbeitszyklus von Vitrienen, Kochfeldern, Arbeitsplatten, Geschirr, Besteck, Schneidemaschinen, Kühlschränken, Vorratskammern usw. verwendet. Empfohlen zum Einweichen von Besteck und Geschirr vor dem Geschirrspülen. Das Produkt ist im Registrierungs-dossier als Biozid gemäß EU-Verordnung 548/12 (BPR) enthalten.

WARNUNG: Nicht in Kontakt mit Aluminium und Leichtmetalllegierungen im Allgemeinen verwenden.

Das Produkt eignet sich für die Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

PRODUKT FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH

► VERDÜNNUNG UND ANWENDUNG

Das Produkt kann sowohl manuell als auch maschinell verwendet werden.

Für die manuelle Anwendung: Bereiten Sie die Lösung in einem geeigneten Eimer zu, wobei eine Dosis von 3 - 5 % (0,3 - 0,5 Liter auf 10 Liter Wasser) für die tägliche Reinigung ausreichend ist. Erhöhen Sie auf 20 %, wenn eine gründliche Reinigung erforderlich ist oder in vernachlässigten Situationen, in denen organisches Fett einen bestimmten Grenzwert überschreitet.

Zum Einweichen von Besteck: Bereiten Sie die Lösung in einem geeigneten Eimer oder in der Edelstahl- oder Keramikspüle vor. **Sanagel** 5% in Wasser verdünnen und mindestens 10 Minuten einwirken lassen; dann das Besteck ohne Spülung in den Korb der Spülmaschine legen und den üblichen Spülgang durchführen. Wenn das Einweichen nur notwendig ist, um altes, abgenutztes und bereits gewaschenes Stahlbesteck wieder zum Glänzen zu bringen, lassen Sie es mindestens 20 Minuten einweichen und spülen Sie es dann gründlich ab.

Vor dem Gebrauch: Stellen Sie sicher, dass die Oberflächen gegen hohe Alkalität beständig sind. **Sanagel** darf nicht mit anderen Produkten gemischt werden. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Etikett oder den HACCP-Plan. Nicht auf Aluminium, Eisen und Leichtmetalllegierungen verwenden.

Für den maschinellen Einsatz: Bereiten Sie die Lösung in einem Eimer oder direkt im Tank der Maschine zu, indem Sie einen Prozentsatz von 2% **Sanagel** mit Wasser mischen. Erhöhen Sie die Konzentration je nach Art der fettigen Verschmutzung, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

► HINWEISE UND SICHERHEIT

H314 verursacht schwerwiegende Haut- und Augenverletzungen



► TECHNISCHE DATEN

PHYSISCHER ZUSTAND: Flüssig

FARBE: Farblos

DUFT: Hypochlorit

AKTIVE SUBSTANZ: 16% (Chlor-aktiv: 2%)

pH: 14

SPEZIFISCHES GEWICHT: 1,14

BRENNBARKEIT: >60°C



► VERPACKUNG

CODE	VERPA.
ALC863	4 x 3 Kg

SANAGEL

Detergente sanitizante con cloro activo para la industria alimentaria de espuma controlada

alca

advanced cleaning solutions



DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES DEL PRODUCTO

Es una formulación de base acuosa de sustancias alcalinas, potenciadas por el cloro activo que es determinante para la acción higiénica y contribuye a la reducción de la carga bacteriana. El sanitizante **Sanagel**, con la acción combinada de sus componentes, garantiza un resultado inmediato sobre una amplia gama de tipos de suciedad, incluidos mohos y grasas de origen orgánico. Específicamente apto para suelos, superficies horizontales y equipos ubicados en ambientes donde se procesan o están presentes alimentos. **Sanagel** se utiliza específicamente en el sector de limpieza según el sistema HACCP en la Restauración Colectiva y en Industrias Alimentarias para el ciclo de trabajo de vitrinas, placas de cocción, encimeras, herramientas, cuchillos, cortafiambres, frigoríficos, bodegas, etc...

Recomendado para el remojo de cubiertos y platos en la fase previa al lavado en el lavavajillas. Producto incluido en el dossier de registro como biocida conforme al Regl. UE 548/12 (BPR).

ATENCIÓN: no utilizar en contacto con aluminio y aleaciones ligeras en general. Producto apto para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL

DILUCIÓN Y USO

El producto se puede utilizar tanto manualmente como a máquina.

Para el uso manual: Preparar la solución en un cubo especial considerando que para la limpieza diaria es suficiente una dosis del 3% - 5% (0,3 - 0,5 litros por 10 litros de agua). Aumentar hasta el 20% si se requiere una limpieza profunda radical o en situaciones de descuido donde la grasa de origen orgánico excede un cierto límite.

Para el enjuague de cubiertos: Preparar la solución en un cubo adecuado o en el fregadero de acero inoxidable o de cerámica. Diluir el **Sanagel** al 5% en agua y dejar al menos 10 minutos; a continuación, introducir los cubiertos en el cesto del lavavajillas sin la fase de aclarado y continuar con el ciclo de lavado habitual. En el caso de que el remojo solo se utilice para dar brillo a cubiertos de acero viejos y gastados que ya hayan sido lavados, déjelos en remojo durante al menos 20 minutos y luego enjuague bien.

Antes de usar: Verificar que las superficies sean resistentes a una alta alcalinidad. No mezclar **Sanagel** con otros productos. Seguir las indicaciones de la etiqueta o el plan HACCP.

No usar sobre aluminio, hierro y aleaciones ligeras.

Para el lavado a máquina: Preparar la solución en un cubo o directamente en el tanque de la máquina mezclando un porcentaje del 2% de **Sanagel** con agua. Aumentar la concentración hasta obtener el resultado deseado y según el tipo de suciedad grasa encontrada.

ADVERTENCIAS

H314 provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves

DATOS TÉCNICOS

ESTADI FÍSICO: líquido
COLOR: incoloro
OLOR: hipoclorito
SUSTANCIA ACTIVA: 16% (cloro activo: 2%)
pH: 14
PESO ESPECÍFICO: 1,14
INFLAMABILIDAD: >60°C



ENVASADO

CODE	ENVASA.
ALC863	4 x 3 Kg

