

# DUROMAX ENZ

**Detergente líquido neutro para lavavajillas profesionales**  
**Para todo tipo de aguas**

## COMPOSICIÓN

Detergente neutro formulado en base a enzimas naturales, tensioactivos biodegradables y secuestrantes.

## CARACTERÍSTICAS

Producto especialmente diseñado a base de enzimas y secuestrantes de última generación. Concebido para el lavado de cristalerías, cuberterías y vajillas, con un elevado poder detergente, desengrasante y secuestrante.

Es efectivo sobre restos de almidón, salsas, taninos etc. y cualquier resto orgánico.

Gracias a sus tensioactivos de baja espuma, se aclara fácilmente, manteniendo tanto la vajilla, como la máquina y circuitos, en óptimas condiciones durante mucho tiempo.

OXA-DUROMAX ENZ es un producto no cáustico que evita accidentes laborales.

## APLICACIONES

Un producto de alto rendimiento y resulta especialmente adecuado para el lavado de cristalerías, cuberterías y vajillas, en máquinas y túneles automáticos.

Se utiliza con éxito en el lavado de ollas y tapas de aluminio, evitando su ennegrecimiento debido a ser detergente no cáustico.

Puede ser usado como pre tratamiento para cubertería en baño de remojo, a una dosis del 5%.

## MODO DE EMPLEO

Puede ser utilizado, añadiéndolo a la máquina, tanto manualmente, como con dosificador automático. La concentración puede oscilar entre 1 y 4 gramos por litro, dependiendo de la dureza del agua y el grado de suciedad.

## DATOS TÉCNICOS

Aspecto:	Líquido color amarillo pálido (el color puede variar levemente dependiendo del lote debido a algunas materias primas).
Densidad (20°C):	1,066 g/ml (H <sub>2</sub> O = 1)
pH producto puro:	8,5
pH (20°C) de 2 gramos por litro:	Neutro
Poder de secuestro:	40 mg de CaCO <sub>3</sub> / 4 <sup>o</sup> hF por 1 gramo OXA DUROMAX ENZ

## CONSERVACIÓN Y SEGURIDAD

Almacenar los envases en lugar fresco y seco, alejados de la luz solar.

Producto biodegradable, cumple el reglamento CE N°648/2004 sobre detergentes.

Para más información, consultar la Hoja de Datos de Seguridad del producto.

USO PROFESIONAL / APTO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

