



HORECA
FICHA TÉCNICA



HIGIBAC

Lavavajillas manual



Lavavajillas manual neutro. Gran poder de limpieza
Rápido y eficaz en la eliminación de grasa y manchas resacas de comida.
Aclarado fácil y sin velos.
Agradable perfume y protectores de la piel.
Especial industria alimentaria y colectividades.

Componentes principales

(según el reglamento 648/2004/CE)

Tensioactivos aniónicos 5-15 %
Tensioactivos no iónicos y anfotéricos <5%
Excipientes csp 100%

Parámetros físico-químicos

Estado físico	Líquido viscoso
Color	Naranja oscuro
Olor	Melocotón vainilla
pH	7,0 ($\pm 0,5$)
Densidad relative (20°C)	1,03 ($\pm 0,05$)

Presentación

Unidad de venta	Código
Caja de 4x5 kg	2QPGC8301
Caja de 6x1 kg	2QPGC7101

Legislación

En conformidad a las exigencias del reglamento de detergentes 648/2004/CE.

Seguridad

Se recomienda el uso de la información de la ficha de seguridad para establecer las medidas necesarias para la prevención y la gestión de los riesgos. La ficha de seguridad está disponible bajo demanda a los profesionales en el teléfono 976107954 o en nuestra web www.soroglobal.com

Nº REV. 14 (17/03/22)

HIGIBAC

Modo de empleo

Para	Periodicidad	Seguridad
		
Vajilla	Cuando sea necesario	Ninguna en particular
Aplicación		



1. Dosificar el producto en función de la limpieza a realizar. Recomendamos diluir en agua al 1%.
2. Efectuar el lavado
3. Posteriormente enjuagar con agua.

Especialmente indicado en cocinas de hostelería y colectividades para el lavado manual de vajilla, cristalería, utensilios, maquinaria, equipos, superficies de trabajo etc. Con gran poder desengrasante elimina la suciedad con rapidez y facilita el secado y garantiza brillo sin huellas

Modo de empleo

Lavavajillas manual para el lavado de vajilla, vasos, ollas y todo tipo de utensilios lavables de cocina.

Propiedades principales

Higibac es un producto con una mezcla óptima de tensioactivos y un principio activo que le proporciona una óptima limpieza.