

# CLEAN ENZYME

## Ficha Técnica

**CLEAN ENZYME** Es un detergente líquido ligeramente alcalino, formulado con enzimas que ayudan a eliminar suciedad. Diseñado para la industria de alimentos y bebidas.

### CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS:

- Su fórmula le ayuda a remover todo tipo de proteínas, características de la Industria de alimentos
- No es corrosivo al acero inoxidable como los detergentes alcalinos-clorados
- Fácil de enjuagar
- Se disuelve fácilmente a diferentes temperaturas de uso
- Efectivo a bajas concentraciones de uso
- Producto altamente concentrado

1. **PROPIEDADES:**  
Apariencia: Líquido amarillo-ámbar  
Olor: Característico  
Espuma: Moderada  
pH(Solución al 1%): 9.0 – 10.0

2. **INSTRUCCIONES DE USO:** Para lavado de superficies en contacto con alimentos, se recomienda utilizar una concentración de entre 1.5 a 5.0% v/v (15 a 50 mL por litro de agua).

Enjuague previamente la superficie a lavar con abundante agua. Aplique **CLEAN ENZYME** con un equipo espumador o con la cepillera adecuada, talle la superficie y enjuague con abundante agua.

El tiempo de contacto será establecido por el asesor técnico.

3. **DOSIFICACIÓN:** Consulte a su asesor técnico.

### PARA MAYOR INFORMACIÓN CONSULTE A SU ASESOR TÉCNICO

Hecho en México por:

NUPLEN Comercializadora, División Químicos S.A. de C.V.  
Av. Adolfo Aymes No. 107 Cd. Industrial Torreón, Torreón, Coahuila C.P.27019  
Tel. (871) 759 08 50, Atención a Clientes: (871) 759 08 73

Última Revisión Ene 23  
QLT-FT-404