



SERCATE S.L.U.
C/TORRES DE QUEVEDO, M III P: A.
P.I LA CAMPANA.
38109 EL ROSARIO.
S/C DE TENERIFE

EMPRESA
CERTIFICADA
POR LA ISO 9001



SER-BOX-BRILL

Abrillantador concentrado líquido antigota para túneles y máquinas lavavajillas automáticas.

1. CARACTERÍSTICAS

Líquido formulado a base de humectantes, secuestrantes, condensados de óxido de etileno y propileno y un ácido orgánico en medio hidroalcohólico.

Ha sido específicamente formulado para actuar en combinación con nuestros LIVA. Sus especiales características confieren una baja tensión superficial a la solución de aclarado, además de su gran poder hidrofugante permite un secado rápido y sin trazas. Su carácter ácido lo hace apropiado contra las deposiciones calcáreas. Puede ser utilizado con cualquier tipo de agua, independientemente de su grado de dureza.

Se trata de un producto diseñado exclusivamente para ser añadido el agua de aclarado en las máquinas industriales lavavajillas. Es conveniente usarlo conjuntamente con nuestros LIVA para evitar incompatibilidades.

2. DOSIFICACIÓN

Producto de uso en diluidor. No usar directo. Dosificar 0.4 a 0.8 g/L.

3. APLICACIÓN

Se trata de un producto diseñado exclusivamente para ser añadido al agua de aclarado en las máquinas industriales lavavajillas. Es conveniente usarlo conjuntamente con nuestros LIVA para evitar incompatibilidades.

4. ENVASES

Bag in box de 5 y 10kg.

5. DATOS TÉCNICOS

PARÁMETROS	DATOS TÉCNICOS
pH (20 °C)	<3
PESO ESPECÍFICO (20 °C)	1,035 ± 0,05
ASPECTO	LIQUIDO AZUL
OLOR	CARACTERISTICO
BIODEGRADABLE	

6. SEGURIDAD E HIGIENE

Su condición de producto débilmente ácido, hace que no se tengan que tomar precauciones especiales, pero se aconseja evitar el contacto con la piel y mucosas. En caso de accidente lavar inmediatamente con agua.

No ingerir y mantener el producto fuera del alcance de los niños. USO PROFESIONAL

Ante cualquier duda, consultar con nuestro Dpto. Técnico.

Consultar con el Instituto Nacional de Toxicología. **Tfno.: (91)562.04.20.**

OBSERVACIONES

El producto puede perder gradualmente el color, debido a que el colorante alimentario empleado, no es estable a los cambios de temperatura. El color se va perdiendo gradualmente hasta llegar a incoloro. Las propiedades físico-químicas del producto en este caso, no varían, el producto no pierde su eficiencia.