

THE GARMENT  
UNIVERSITY**montega**®  
chemical solutions  
INNOVATION AND EXCELLENCE IN CHEMISTRY

# CITRUS

## CLASSE DI PRODOTTO

**Citrus** è lo sgrassante liquido pronto all'uso per la rimozione di grassi, residui carboniosi ed oleosi presenti su tutte le superfici ed attrezzature delle cucine professionali (forni, grill, cappe, filtri, friggitorici, pavimenti, rivestimenti piastrellati, piani di lavoro, piccoli utensili, ecc.). È una miscela ottimale di tensioattivi e solventi, per una buona azione bagnante e detergente delle superfici, di alcali e di sequestranti per un'efficace rimozione di tutti i tipi di grasso e residui secchi.

## PROPRIETÀ FISICHE

<b>Aspetto</b>	<b>Liquido Giallo</b>
<b>Densità</b>	1,00 g/ml
<b>pH</b>	10
<b>Solubilità</b>	Miscibile in acqua



## CAMPO DI APPLICAZIONE

Dato il suo elevato potere sgrassante, **Citrus** può essere vantaggiosamente adoperato, oltre che in cucina, per la pulizia di garage, officine e motori. Il prodotto è dotato di un'intensa profumazione al cedro. Il prodotto viene indicato da **Montega®** nel piano di sanificazione per cucine **HACCP** come detersione nei piani di lavoro e di cottura.

## DOSAGGI

Il prodotto può essere utilizzato puro o diluito in base al tipo di sporco da rimuovere.

## LINEE GUIDA APPLICATIVE

Per la cucina: Utilizzare il prodotto spruzzando con l'apposito nebulizzatore sulle superfici in cui vi è lo sporco. Applicare direttamente sulla superficie da pulire con l'aiuto di uno straccio o di una spazzola.

Per i pavimenti: Utilizzare il prodotto inserendone il 5/10 % rispetto il quantitativo d'acqua utilizzato.

**Solo un confronto con i nostri tecnici garantisce la definizione delle migliori condizioni di applicazione del prodotto. Si invita a prendere contatto con il personale tecnico Montega prima dell'utilizzo del prodotto.**

## CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Il processo di produzione è stato sviluppato e seguito in conformità alle norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**.

## STOCCAGGIO E SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Tenere i fusti chiusi. Il prodotto va mantenuto in locali freschi, lontano da fonti di calore. Le temperature negli ambienti di stoccaggio devono essere comprese tra 5 e 30 °C.

Per lo smaltimento del contenitore consultare la sezione 13 della scheda di sicurezza.

## CONFEZIONI

**750 ml, 5-10-25 Kg.**

Queste informazioni esprimono al meglio lo stato delle nostre attuali conoscenze ma sono da intendersi come indicazioni di carattere generale sul prodotto e sulla sua applicazione. **Montega® Srl** non può fornire garanzie sulla idoneità di impiego del prodotto in processi di cui non può verificare le condizioni, in quanto sotto controllo dell'utilizzatore. È responsabilità dell'utilizzatore quindi verificare tale idoneità mediante lo svolgimento di test preliminari. Ogni informazione contenuta in questo documento può essere rivista da **Montega® Srl** a seguito di nuovi sviluppi e comunque non costituisce nessun obbligo giuridicamente rilevante nei suoi confronti.

**Montega Srl**Via Larga, 66 - Z. A. Santamonica Misano Adriatico (RN) Italy  
Tel + 39 0541 616708 - [www.montegauno.com](http://www.montegauno.com)

Azienda Certificata

UNI EN ISO 9001: 2015 Certificato Nr. 50 100 11623 - Rev.002

UNI EN ISO 14001: 2015 Certificato Nr. 50 100 13721 - Rev.001

Validazione My Eco System &amp; Montega® Nature EN ISO 14006: 2011