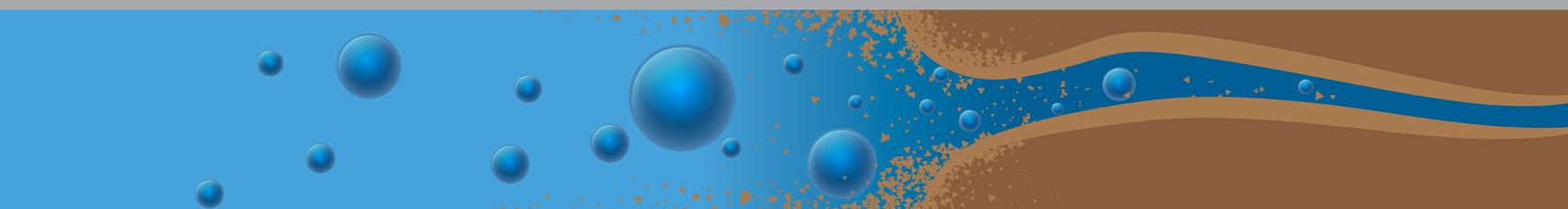




LAZAMO



O **LAZAMO** é uma solução concentrada composta de quatro enzimas que associadas a surfactantes não-iônicos e dispersantes aumentam as características de

**PENETRAÇÃO, SUSPENSÃO,
ENXÁGUE DAS SUJIDADES**

presentes na indústria alimentícia, tais como os lipídios, proteínas e carboidratos.



LAZA[®]
BIOTECNOLOGIA



VANTAGENS DE USO

- Indicado para higienizações em locais de difícil acesso, onde as limpezas convencionais de alta pressão e/ou operação manual não atingem ou não conseguem ser efetivas, como em tubulações (CIP), resfriadores e partes internas de equipamentos.
- Redução significativa de biofilmes através da eliminação das matrizes poliméricas orgânicas aderentes à superfície onde estão envolvidos os micro-organismos.
- Redução significativa de bactérias, tanto as gram-negativas e gram-positivas.

APLICAÇÃO

Tubulações, resfriadores, ralos, equipamentos e pisos da indústria alimentícia, abatedouros, laticínios, indústria de doces, massas, panificação, indústria de sucos e refrigerantes.



DOSAGEM

Consultar o departamento técnico/comercial da Laza Biotecnologia do Brasil Ltda.



LAZAMOX

