

IA-751

Desengrasante antiespumante para sistemas CIP



MASSFOOD®

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características:

Producto de elevada alcalinidad y capacidad desengrasante con poder antiespumante especialmente diseñado para la eliminación de suciedades orgánicas en un amplio espectro de aplicaciones como circuitos CIP, máquinas de lavado de botellas, cajas o moldes, y en cualquier sistema de lavado donde se requiera un bajo poder de generación de espuma. Previene la formación de incrustaciones. Su composición lo hace ideal para ser aplicado a cualquier temperatura, evitando la congelación del mismo en contenedores y depósitos de almacenaje.

Forma de empleo:

Dosificar al 0,3-6%p/p de causticidad (0,7-11%p/p, 0,5-7,5%v/v de producto). Aclarar con abundante agua.

Datos técnicos:

Producto líquido pH (1%) 11,5-13,5

Alta concentración: Excelente rendimiento.

Incorpora secuestrantes: Evitan la formación de incrustaciones.

Tensioactivos no iónicos: Alto poder de emulsión de grasa.

Densidad: 1.353-1.373 Kg/l.

Color: Amarillento.

Principio activo alcalino: Poder de saponificación y eliminación de grasas y aceites.



Formato de venta:

Bidones apilables de 20 litros.

*Tapón con precinto de seguridad y junta interior de estanqueidad para su seguridad en el transporte y manejo.

Nº FABRICANTE 28-113984

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de Investigación. Debido a que las condiciones de uso del producto quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.



Fabricando un mundo más limpio



COPIA CONTROLADA