NERTA ALKALINET 100

NERTA ALKALINET 100 es un potente limpiador alcalino con un campo de aplicación muy amplio.

Puede utilizarse en la industria alimentaria para eliminar proteínas, aceites vegetales y grasas. Junto con agua caliente, saponifica las grasas presentes para evitar obstrucciones en las tuberías.

También es un excelente agente de limpieza para cámaras de ahumado, freidoras, parrillas, etc. Es ideal para el método de inmersión. Según el grado de suciedad, la dosificación es del 1 al 3%. Se recomienda utilizar con agua caliente.

En el sector ganadero (granjas porcinas), se utiliza habitualmente para la limpieza de establos. Gracias a su elevado poder de remojo y a su rápida acción, resulta muy adecuado para este sector. El método de espuma ofrece también numerosas posibilidades. Puede utilizarse allí donde sea necesario eliminar suciedad y grasa, por ejemplo en zonas de lavado y cepillos de lavado de vehículos.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Código de producto	ENT-011006
Color	Marrón oscuro
pH 1%	13 ± 0,5
Densidad	1,31 kg/L ± 1%

INSTRUCCIONES DE USO

NERTA ALKALINET 100 produce mucha espuma y se recomienda utilizarlo con sistemas de espumado. De este modo aumenta el tiempo de contacto en superficies verticales y facilita la eliminación de grasa y suciedad. Dosificación recomendada: 1-3% (consultar con nuestro servicio técnico). Para cámaras de ahumado: 2-5%.

Importante: puede utilizarse sin problemas sobre acero inoxidable y superficies resistentes a álcalis. Evitar el contacto directo con aluminio y otros metales blandos. En superficies pintadas, adaptar la concentración. No dejar secar.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los tensioactivos de esta preparación cumplen los criterios de biodegradabilidad establecidos en el Reglamento (CE) n.º 648/2004 sobre detergentes.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO SEGUROS

Las instrucciones completas de seguridad se describen en la FDS. Conservar el producto en su envase original, cerrado y protegido de temperaturas extremas.

ENVASES DISPONIBLES

25 L / 200 L

Traducción informativa al español basada en la ficha técnica original del fabricante. Consultar siempre la FDS y la etiqueta/autorización aplicable en España.



ANÁLISIS DE CONCENTRACIÓN

VALORACIÓN

Utilice el kit de prueba Nerta para productos alimentarios para obtener resultados precisos.

1. Llene el vaso de plástico con 5 ml de muestra utilizando la jeringa. Enjuague previamente la jeringa tres veces con la muestra antes de llenar el vaso.
2. Añada dos gotas de «Reactivo 1» (= indicador de color) al vaso y agite con cuidado. La solución debe volverse rosa.
3. Enrosque la jeringa de valoración en el frasco con «Reactivo 3» y llénela tirando del émbolo hasta la marca cero.
4. Añada lentamente «Reactivo 3» a la muestra, agitando suavemente el vaso. Continúe hasta que la solución quede completamente incolora.
5. Lea el valor en la jeringa de valoración (una jeringa completa equivale a 10 unidades). Por ejemplo, si el émbolo llega a 4, se han añadido 4 unidades.
6. Calcule la concentración de **ALKALINET 100** mediante la fórmula:

   % ALKALINET 100 = número de unidades / 76

«Reactivo 1» = fenolftaleína; «Reactivo 3» = HCl 0,05 M; «Reactivo 4» = NaOH 0,1 M; 10 unidades = 1 ml

CONDUCTIVIDAD

Conductividad en mS/cm a 25 °C. Coeficiente de temperatura = 1,9% por °C. La conductividad a otras temperaturas puede estimarse mediante la siguiente fórmula:

R(T) = R(25 °C) × (1 + 0,019 × (T - 25 °C))

T = temperatura de la solución (°C); R = conductividad (mS/cm).



