ALKALINET 175

ALKALINET 175 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%.

INSTRUCCIONES DE USO

ALKALINET 175 produce espuma y se recomienda utilizarlo con sistemas de espumado. Esto proporciona un mayor 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. No dejar secar. En superficies pintadas, adaptar la concentración.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código de producto	: 20160306
Color	: Amarillo claro
Intensidad de espuma	: ●●●○○
pH 1%	: 12,7 ± 0,5
Dosificación	: 1-5%
Biodegradabilidad de tensioactivos	: > 90%
Envase	: 20 L
Densidad	: 1,440 kg/L ± 1%

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Los tensioactivos de este producto 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 encuentran en la FDS. Solo para usuarios profesionales/ especialistas. Conservar el producto en su envase original, cerrado y protegido de temperaturas extremas.

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

ALIMENTACIÓN - ALCALINO

