

STAR FOOD

Descripción: LIMPIADOR ALCALINO CONCENTRADO PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: Q01.02.005

Revisión y Fecha: 6 29/10/2019

Características: Producto de carácter alcalino, muy concentrado y soluble en agua. Mezcla de agentes secuestrantes, álcalis y preventivo de incrustaciones que presenta excelentes propiedades detergentes. Facilita la humectación, penetración, emulsión, dispersión y suspensión de grasas y suciedad intensa. Formulado en base a tensioactivos biodegradables y de elevado poder desengrasante. Recomendado para uso en Industria Alimentaria.

Especificaciones: Aspecto: Líquido transparente.
Color: Marrón.
Densidad : 1,33 g/cc
Olor: Inodoro.
Valor de pH al 10%: 13 -14

Aplicaciones: Actúa simultáneamente como desengrasante concentrado en centrifugas, almazaras, depósitos de aceite, trenes de lavado de botellas, cajas, canastas, carros y bandejas de panadería y en cualquier aplicación en la que se necesite un limpiador alcalino muy concentrado y de espuma controlada. En la industria del vino se utiliza para eliminar los bitartratos en acero inoxidable, cobre, cubas de cemento, suelos, etc.

Forma de uso: El poder detergente dependerá de la temperatura de trabajo y del tiempo de contacto con el producto. La dosificación óptima se ajustará por tanto de forma experimental, a título general y dependiendo del grado de suciedad podemos recomendar.

ALMAZARAS: Especialmente indicado para la limpieza de centrifugas, interior de depósitos de acero inoxidable, equipos y circuitos, en diluciones de un 2 a un 5% durante 20 minutos y si es posible con agua caliente (50-70°C). Para la limpieza de depósitos de acero inoxidable a temperatura ambiente utilizar diluciones de un 5-10%. Posteriormente enjuagar con agua abundante hasta la total eliminación del producto.

ELIMINACIÓN TARTRATOS: Preparar una disolución del producto en agua fría en una proporción de un 5 a un 10%. Hacerlo circular hasta la disolución total de los tartratos y posteriormente enjuagar con agua abundante.

LAVADO BOTELLAS: Hay diferentes tipos de lavadores de botellas (de remojo, acuosos, etc) a título general podemos recomendar la adición de un 0.4-0.5% de producto al agua de lavado. Posteriormente aclarar con agua.

LAVADO DE CAJAS: Para lavado de cajas plásticas en industria alimentaria usar entre un 1 y 2% de producto en agua y posteriormente enjuagar.

Recomendaciones: Por ser un producto cáustico se recomienda el uso de gafas de seguridad y guantes para su manipulación. Consumir preferentemente antes de 3 años. Mantener almacenado en su envase original bien cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz y de fuentes de calor.

Presentación: A granel por litros en envases plásticos.

Toxicología: Consultar ficha de Seguridad