



Desincrustante detergente ácido

Descripción

El limpiador Nonstick es una mezcla líquida de ácidos de baja espuma para la limpieza de moldes de quesos duros, platos y cajones. Este producto se puede usar para la limpieza in situ (CIP) de superficies de leche fría (es decir, silos de leche cruda, tanques de transporte).

Eficaz

- Elimina los residuos de quesos duros que se pegan a los moldes
- Elimina en forma eficaz una amplia variedad de residuos orgánicos y depósitos de incrustaciones

Baja espuma

- Bajo condiciones de alta presión y turbulencia, proporciona un enjuague rápido

Fácil de usar

- Adecuado para la dosificación automática y el control por conductividad

Discusión

El limpiador Nonstick es ideal para la limpieza en aerosol y de circulación debido a sus características de baja espuma. Su combinación de ácidos y surfactantes promueve la remoción de una amplia gama de manchas y películas minerales de equipos para el procesamiento de lácteos, alimentos y bebidas, dejando las superficies limpias y brillantes. Este producto se usa para el ciclo ácido en la limpieza de pasteurizadores de alta temperatura y tiempo corto (HTST, por sus siglas en inglés), además de en la limpieza CIP de silos, tanques de almacenamiento, tuberías y evaporadores. Elimina residuos de quesos duros que se pegan a los moldes, que no se pueden remover usando detergentes convencionales. Este producto es de baja espuma y es adecuado para usar en aplicaciones de lavadoras de túnel bajo condiciones de alta presión y turbulencia. Es completamente miscible en agua y no es afectado por las condiciones de la misma.



Diverflow



Nonstick

Desincrustante detergente ácido

Use Instructions

Las concentraciones de uso típicas son 4–32 ml/l (0.5–4 oz./gal. americanos) a 45–65°C (110–150°F), según el nivel de residuos. Las soluciones Nonstick deben enjuagarse a fondo luego de su uso para eliminarlas de todas las superficies en contacto con alimentos y bebidas. Si se desea, desinfecte con el desinfectante Diversey apropiado.

Para obtener información adicional, comuníquese con su representante de Diversey.

Datos técnicos

Certificación	Es aceptable para su uso en instalaciones procesadoras de alimentos
Color/Forma	Líquido rojo/rosado transparente
Aroma	No tiene fragancia añadida
Gravedad específica	1.19
pH (1%)	2.0
% P	2.37
% Acidez total (como H ₃ PO ₄)	33

Los datos anteriores son típicos de una producción normal y no deben considerarse como una especificación.

Información sobre manejo y almacenamiento seguros

Almacene en los contenedores cerrados originales, lejos de temperaturas extremas. Una guía completa acerca del manejo y la eliminación de este producto se proporciona por separado en una Hoja de Datos sobre Seguridad de los Materiales.

Compatibilidad del producto

El limpiador Nonstick es seguro de utilizar en materiales comúnmente encontrados en la industria de alimentos y bebidas cuando se aplica respetando las condiciones recomendadas. En caso de dudas se recomienda evaluar los materiales de forma individual antes del uso prolongado.

Equipo de prueba

Equipo de prueba ácido #409724

Normas preventivas

Vea la Hoja de Datos sobre Seguridad de los Materiales vigente.