

CoolCIP™

Detergente de temperatura reducida

Producto número 2227

CoolCIP™ es un detergente líquido clorado y alcalino altamente concentrado para uso en limpieza en el lugar, limpieza fuera del lugar y limpieza por pulverización en operaciones de procesamiento de lácteos, alimentos, bebidas y huevos. El paquete de tensoactivos especial le da a CoolCIP™ el poder para tratar la suciedad con alto contenido de proteínas, incluso cuando se limpia a bajas temperaturas. CoolCIP™ es un producto clorado de rendimiento prémium que combina capacidades de no formación de espuma, drenaje rápido y sin necesidad de enjuague. CoolCIP™ es para uso específico en superficies de procesamiento en frío.

Cómo funciona CoolCIP™

CoolCIP™ elimina la grasa de mantequilla, la proteína de la leche y la suciedad de alimentos de equipos en plantas de procesamiento de lácteos, alimentos, carne vacuna y carne aviar. CoolCIP™ es un detergente alcalino clorado concentrado que permite ahorrar energía. La combinación de un paquete tensoactivos superior con alta concentración de cloro bajo condiciones alcalinas permite una limpieza eficaz a temperaturas de hasta 85 °F (según la aplicación).

CoolCIP™ cambia la naturaleza de la limpieza alcalina clorada convencional mediante su capacidad de eliminar la suciedad orgánica y de alto contenido de proteínas sin necesidad de tener temperaturas elevadas de la solución de limpieza en superficies de equipos de procesamiento en frío. CoolCIP™ es un detergente líquido clorado alcalino de alta concentración y baja producción de espuma para limpieza de circulación que contiene un paquete de tensoactivos único que ayuda a eliminar la suciedad proteaginoso, incluso cuando se limpia a temperaturas de hasta 85 °F. No es un aditivo y no requiere compuestos químicos adicionales para limpiar de forma eficaz. Se diseñó para reducir el tiempo y la energía necesarios para la limpieza por circulación y pulverización convencional de plantas de procesamiento en frío de lácteos, alimentos, carne vacuna y carne aviar a la vez que ayuda a mejorar la huella de carbono de su planta.

Beneficios

- Elimina la suciedad con alto contenido de proteínas y grasa a temperaturas de hasta 85 °F.
- Permite tener ahorros de tiempo, energía y trabajo
- Reduce el tiempo de limpieza y aumenta el tiempo de producción
- Aumenta la producción
- Elimina la necesidad de potenciar los detergentes alcalinos con cloro
- Disminuye el tiempo de despacho del recipiente
- Es seguro para equipos y superficies
- Formulado para reducir la tensión superficial

Características

- Solución de una parte
- Detergente alcalino clorado patentado
- Alto contenido de cloro y baja alcalinidad
- Contiene hidrótopos especializados, lo cual aumenta la solubilidad de la grasa y las proteínas a bajas temperaturas
- Baja espuma
- Ideal para limpieza en el lugar
- Secado rápido, sin necesidad de enjuague
- Eficaz en agua con dureza de baja a moderada
- COOL CIP es compatible con el caucho y acero inoxidable

Propiedades

- Apariencia Líquido de amarillo claro a ámbar claro nítido
- Alcalinidad total 23,0 % a 25,0 % p/p Na₂O
- pH (1 % p/p en agua desionizada) 11,8 a 13,5

Instrucciones de uso

Método

CoolCIP™ se diseñó para la limpieza por remojo, pulverización y circulación de tanques, líneas y equipos de acero inoxidable. Luego de la limpieza, enjuague nuevamente con agua potable. Desinfecte según sea necesario.

Concentración

Concentración: 1/2 a 2 oz por galón de agua.

Temperatura: Temperatura de limpieza recomendada de 85 °F (rango de limpieza: 85 °F a 150 °F)

Tiempo de limpieza: Según sea necesario. No debe dejar que la superficie se seque durante la limpieza.

Consulte a su representante de DeLaval Cleaning Solutions por preguntas sobre aplicaciones específicas.

Información de seguridad

EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL O LA ROPA

Quítese de inmediato toda la ropa contaminada. Enjuague la piel con agua o bajo la ducha. Lave la ropa contaminada antes de volver a usarla.

EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS

Enjuáguelos cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quítese las lentes de contacto si tuviera colocadas y resultara fácil de hacerlo. Continúe enjuagando. Comuníquese de inmediato con un servicio de toxicología o con un médico.

EN CASO DE INGESTA

Enjuáguese la boca. No induzca el vómito.

EN CASO DE INHALACIÓN

Lleve a la víctima afuera para que tome aire fresco y manténgala en posición cómoda para respirar. Comuníquese de inmediato con un servicio de toxicología o con un médico.

Para obtener información de seguridad adicional, consulte la ficha de datos de seguridad


Para obtener más información sobre este producto u otros de nuestros productos y servicios, visite nuestro sitio web www.delavalcleaningsolutions.com o llámenos al 1-800-447-8370.



DeLaval Cleaning Solutions
es una división de DeLaval
Inc.

11100 North Congress Avenue
Kansas City, MO 64153-1296
Tel: 1-800-447-8370

<https://cleaningsolutions.delaval.com/>

 es una marca registrada de Tetra Laval Holdings & Finance S.A. y "DeLaval" es una marca registrada y una marca de servicio de DeLaval Holding AB
© 2016 DeLaval Inc. DeLaval, 11100 North Congress Avenue, Kansas City, Missouri 64153-1296.
www.delaval-us.com.