

Limpiador alcalino líquido de trabajo pesado Producto número 1900

Propósito y uso

Alka Plus CLF es el producto más novedoso de nuestra línea de limpiadores alcalinos líquidos premium. Este producto libre de cloro se formula con tecnología Halotech para reducir la tensión en la superficie, mejorar la penetración de la suciedad y controlar los depósitos de minerales. Tiene propiedades de enjuague superiores para uso en limpieza en el lugar, pasteurización relámpago, equipos de cervecería y limpieza mecánica de huevos. Alka Plus CLF brinda una solución de limpieza alcalina mejorada y dinámica que puede aplicarse con éxito en diferentes industrias, incluida la producción de lácteos, carnes, huevo y cervecería, entre otras. Es altamente eficaz a la hora de eliminar la suciedad con proteínas en la ausencia de cloro, lo cual contribuye a la estabilidad de la vida útil y el impacto ambiental positivo.

Beneficios

- Tolerancia al agua dura
- Elevada alcalinidad para suciedad difícil
- Formulado para reducir la tensión superficial

Características

- Apariencia Líquido ámbar claro a oscuro
- Alcalinidad total 30,2 % a 33,4 % p/p Na₂O
- pH (1 % p/p en agua desionizada) 12,0 a 13,2
- Tolerancia a la dureza Hasta 25 granos
- Paquete exclusivo de tensoactivos detergentes que reducen la necesidad de agregar cloro
- Paquete de alta quelación
- Reduce los niveles de espuma durante el traslado y la limpieza
- Propiedades de enjuague superiores
- Cáustico de alta resistencia

Instrucciones de

uso Método

Limpiado por remojo, por circulación, por pulverización y por ebullición y limpieza mecánica de huevos. Luego de la limpieza, enjuague nuevamente con agua potable. Desinfecte según sea necesario.

Concentración

Equipos de cervecería, evaporadores, secadoras y equipo de pasteurización relámpago Concentraciones de 1 a 8 onzas por galón de agua, según el sistema.

Equipos de cervecería: Para limpiar el equipo de cervecería (eliminar el carbohidrato, tártaro de cerveza, residuos quemados, etc.), use 0,5 % a 4 % de producto alcalino activo a entre 73 °F y 150 °F bajo agitación mecánica.

Ebullición: Para limpiar los equipos (eliminar la grasa, los aceites, los residuos quemados, etc.), cargue con aproximadamente 4 a 6 onzas por galón de agua a entre 150 °F y 200 °F, y use agitación mecánica.

Sistemas de lavado de huevos: Según el grado de la suciedad, use de 1/2 a 2 onzas por galón de agua. Para tener mejores resultados de limpieza, use a temperaturas de 100 °F a 125 °F.

Limpiado por remojo: Para limpiar los equipos (eliminar la grasa, los aceites, los residuos quemados, etc.), cargue con aproximadamente 4 a 6 onzas por galón de agua a entre 150 °F y 200 °F, y use agitación mecánica.

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

Información de seguridad

EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL

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
cleaningsolutions@delaval.com

<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.