

One Step Alkali™

Limpiador altamente alcalino de alto desempeño

Número de producto 1783

One Step Alkali™ es un limpiador líquido alcalino de alto desempeño que contiene una mezcla patentada de tensoactivos detergentes y agentes de limpieza diseñados para eliminar la suciedad generada en el equipo de procesamiento a alta temperatura. Este producto está formulado para eliminar o reducir la necesidad de un lavado ácido después de la rutina tradicional de lavado cáustico y alcalino. Este producto está formulado para optimizar los enjuagues de limpieza en lugar. Tiene propiedades superiores de limpieza, enjuague y quelación para su uso en la limpieza de todos los equipos de procesamiento de alta temperatura, tales como unidades UHT, secadores, evaporadores, sistemas HTST, aplicaciones de equipos de procesamiento de queso, calderas de cocción, freidoras y hornos.

Beneficios

- Reduce y/o elimina los ciclos ácidos y los enjuagues asociados.
- Acelera el proceso de limpieza - Mejora la productividad y el rendimiento del product
- Ahorro de agua, energía, tiempo, mano de obra y productos químicos

One Step Alkali™ convertir el tiempo de limpieza CIP en tiempo de procesamiento adicional. Este producto de alto rendimiento le permite eliminar o reducir en gran medida la frecuencia de los lavados ácidos comúnmente asociados con la limpieza de equipos de alta temperatura.

One Step Alkali™ es un detergente único e independiente, no un aditivo. Diseñado para mejorar la eficiencia de limpieza de sus equipos CIP de alta temperatura combinando los ciclos cáustico y ácido en un solo paso de limpieza. One Step Alkali™ es una mezcla de alto rendimiento de constructores de base cáustica diseñada para limpiar y controlar las incrustaciones en equipos de procesamiento en un solo ciclo de limpieza.

Como parte de la línea de productos DeLaval Cleaning Solutions de limpiadores de reducción del tiempo de ciclo, One Step Alkali™ está diseñado para reemplazar los ciclos tradicionales de lavado cáustico y ácido separados, ofreciendo la conveniencia de una limpieza de un solo ciclo en un solo detergente. Al eliminar un paso de lavado adicional, se maximiza el tiempo de procesamiento de su planta de alimentos, donde se minimizan los productos químicos, el agua y el efluente. El uso de One Step Alkali™ en su régimen de limpieza puede ayudar a mejorar la huella de sostenibilidad de su planta.

Características

- Limpiador altamente alcalino a base de KOH
- Mezcla exclusiva de tensoactivos y agentes de limpieza de baja formación de espuma
- Propiedades superiores de limpieza, enjuague y quelación
- Humedecimiento de superficies sucias
- Emulsificación y dispersión de sólidos
- Solubilización de sólidos insolubles
- Limpieza de ciclo único
- Levanta, rompe y elimina la suciedad orgánica y proteínica.
- Excelente en la limpieza de suciedad de quemaduras, difíciles de eliminar
- Reduce los depósitos de agua dura y minerales

Propiedades

- Apariencia..... Liquido claro, incoloro a amarillo pálido
- pH (1% w/w en agua destilada) 12.3 – 13.3
- Alcalinidad activa..... 20.0 – 25.0 % w/w Na₂O
- Tolerancia al agua dura..... hasta 400 ppm

Indicaciones de uso

Aunque One Step Alkali™ está formulado para eliminar la necesidad de lavado ácido, ciertas situaciones de limpieza pueden no permitir una limpieza permanente usando exclusivamente One Step Alkali™; por lo tanto, siempre inspeccione el equipo para ver si está limpio y siga los pasos de lavado de One Step Alkali™ con un lavado ácido periódico según sea necesario. Después de la limpieza, enjuague con agua potable. Desinfecte según sea necesario.

Procedimiento

Circulación, remojo, spray, limpieza fuera del lugar (COP) y limpieza por ebullición. Después de la limpieza, enjuague con agua potable. Desinfecte según sea necesario.

Concentración

Equipos de procesamiento de alta temperatura Evaporadores, secadores, equipos HTST y UHT:

Concentración 9 a 78 mililitros por litros de agua, dependiendo de la carga de suciedad y el método de limpieza. Después de la limpieza, enjuague con agua potable. Desinfecte según sea necesario.

Temperatura 66°C a 93°C

Limpieza por ebullición, COP y remojo de freidoras, hornos y calderas de cocción:

Concentración 32 a 47 mililitros por litros de agua y agitación mecánica para limpiar la suciedad de los equipos (grasas, proteínas, aceites quemados o residuos, etc.) Temperatura 66°C a 93°C

Consulte a su representante para aplicaciones y concentraciones específicas en su planta

Información Sobre Seguridad

EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL

En caso de contacto, lave inmediatamente la piel con abundante agua durante al menos 15 minutos mientras se quita la ropa y los zapatos contaminados. Lave la ropa antes de volver a usarla.

EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS

En caso de contacto, lávese inmediatamente con abundante agua durante al menos 15 minutos.

Obtenga atención médica inmediata

EN CASO DE INGESTIÓN

Beba grandes cantidades de agua. No induzca el vómito. Nunca suministre nada por boca a una persona inconsciente.

Obtenga atención médica inmediata..

EN CASO DE INHALACIÓN

Salga inmediatamente a tomar aire fresco. Si no respira, proporcione respiración artificial, preferiblemente boca a boca. Si la respiración es dificultosa, administre oxígeno.

Obtenga atención médica inmediata.

Consulte su Hoja de Datos de Seguridad para obtener información de seguridad adicional.

Para más información sobre este producto o cualquiera de nuestros otros productos y servicios, visite nuestra página web en www.delavalcleaningsolutions.com o contáctenos en 1-800-447-8370.



DeLaval Cleaning Solutions a
division of DeLaval Inc.
11100 North Congress Avenue
Kansas City, MO 64153-1296
Phone: 1-800-447-8370

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