

P 332 EN

Detergente alcalino monofase a schiuma frenata

Descrizione

P 332 EN è un detergente caustico liquido con antischiuma, idoneo all'utilizzo in applicazioni CIP e impianti automatici a spruzzo del settore lattiero caseario e dell'industria alimentare in genere;

P 332 EN ha una formulazione specifica per la rimozione di residui organici caratteristici del settore lattiero caseario;

P 332 EN viene utilizzato per una vasta gamma di applicazioni (lavaggio stampi, cassette), tollera acque dure e può essere impiegato dove ci sono processi di scambio termico (pastorizzazione del latte).

Caratteristiche chimico - fisiche

Aspetto:	liquido opalescente bruno
Densità:	1,29 ±0,1
Valore pH:	12,7 ±0,2 circa (all'1% in acqua deionizzata)

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

Conducibilità

P 332 EN % p/p	Conducibilità specifica a 25°C mS
0.5	5.8
1.0	11.0
2.0	20.7
3.0	30.0
4.0	38.9
5.0	49.2

Le indicazioni qui riportate sono state stabilite per condizioni di impiego generale. Se vi trovate in condizioni che si discostano dalla norma, in funzione della durezza o del metodo di lavoro, Vi preghiamo di consultarci; il nostro servizio tecnico Vi darà il supporto necessario.

TEAM MDL S.n.c.

Sede Via Piemonte, 4 - 12062 Cherasco (CN)
Codice Fiscale / Partita IVA 02563790043
Telefono 348 7099270

Compatibilità

P 332 EN quando applicato alle concentrazioni e temperature raccomandate è compatibile con tutti i tipi di materiale comunemente utilizzati nell'industria alimentare. Non è adatto per l'utilizzo su leghe leggere come alluminio e ferro zincato.

In caso di incertezza è consigliabile valutare singolarmente i materiali prima di ogni uso prolungato.

Applicazioni

Industrie alimentari: lavaggio degli impianti a ricircolo (CIP), lavaggi a spruzzo (lava casse, lavaggio utensili) in lavatrici a tunnel;

Industrie lattiero casearie: lavaggio degli impianti a ricircolo (CIP) serbatoi, scrematrici, pastorizzatori, lavaggio degli stampi.

Lavaggio autocisterne: lavaggio delle cisterne per il trasporto latte e alimenti mediante sistemi a teste rotanti o divo sfere.

Modalità d'uso:

P 332 EN PER LE APPLICAZIONI CIP è normalmente utilizzato ad una concentrazione compresa tra 1 e il 3% p/p a seconda dell'entità dello sporco e della durezza dell'acqua ad una temperatura compresa tra 60-70°C.

P 332 EN PER IL LAVAGGIO DI PASTORIZZATORI viene utilizzato a concentrazioni comprese tra il 3 e il 5% p/p a temperature tra i 70 e 80°C;

P 332 EN PER IL LAVAGGIO A TUNNEL è normalmente utilizzato ad una concentrazione compresa tra 0,5 e 1% p/p a seconda dell'entità dello sporco e della durezza dell'acqua ad una temperatura di 60°C.

Risciacquare abbondantemente con acqua potabile dopo l'uso per eliminare qualsiasi tipo di residuo da tutte le superfici (verificare il pH a fine lavaggio).

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio:

Conservare negli imballi originali chiusi, lontano da temperature estreme.

Per le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto consultare la scheda di sicurezza.

TEAM MDL S.n.c.

Sede Via Piemonte, 4 – 12062 Cherasco (CN)

Codice Fiscale / Partita IVA 02563790043

Telefono 348 7099270