

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KC-406

Descripción:

KC-406 es un limpiador concentrado de ácidos para remover sarro de álcali y acumulación, y para remover materia grasosa de las superficies de metal de carne y equipo para procesamiento de asadura.

Propiedades físicas:

Aspecto - Líquido claro

Olor - Agrio

pH (concentrado) - Menos de 1.0 @21°C

Densidad - 10.55 libras por galón

Espuma - Ninguno

Enjuague - Excelente

Instrucciones de uso:

Mezcle 1 a 5 onzas de producto por galón de agua caliente (100-140°F) para remover suciedades inorgánicas mediante cepillo, circulación, aerosol de presión o remojo y para neutralizar la alcalinidad residual en equipo para alimentos de la planta. También puede utilizarse para desoxidar, remover sarro, y/o sacar brillo a superficies de acero inoxidable y aluminio.

Antes del uso en fábricas de procesamiento de carne y de carne de pollería y centrales lecheras inspeccionadas por los federales, los productos de alimentos y los materiales de envasados deben ser quitados del cuarto o protegidos con cuidado.

Seguridad:

KC-406 contiene ácido fosfórico y nítrico. Evite el contacto con la piel y ojos médico.

Lea la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) antes de usar este producto.

Almacenamiento:

Almacene lejos de materias incompatibles. Mantenga el contenedor cubierto y almacenado en un lugar fresco y seco.