

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KC-499

Descripción:

El KC-499 de Safe Foods Chemical Innovations es un fuerte limpiador ácido para eliminar la acumulación de incrustaciones y las manchas en superficies de acero inoxidable.

Propiedades físicas:

Aspecto - Líquido color amarillo claro
Olor - Agrio
pH (concentrado) - Menos de 1.0 @21°C
Densidad - 9.26 libras por galón
Espuma - Alto
Enjuague - Excelente

Instrucciones de uso:

Este producto debe ser usado por un representante capacitado de Safe Foods Chemical Innovations o bajo su supervisión. Utilice entre 8 y 16 onzas (236.59 ml y 473.18 ml) por cada galón (1 galón = 3.78 litros) de agua caliente (100-140°F). Aplique el producto mediante pulverización de niebla reducida o remojo y deje que actúe durante aproximadamente 5 minutos. No permita que el producto químico se seque sobre las superficies. Enjuague completamente con agua potable. A continuación, limpie la superficie con un detergente alcalino, como el KC-568 o el KC-564, y vuelva a enjuagarla completamente con agua potable. El contacto prolongado con acero inoxidable, vidrio o baldosas puede causar corrosión. Limpie secciones pequeñas de una en una. 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:

¡Peligro! Contiene los ácidos fluorhídricos y fosfóricos. Causa quemaduras de los ojos y la piel.

DAÑINO O FATAL SI SE TRAGUE. Evite el contacto con ojos, piel, y ropa. Lave a fondo después de tocar. Utilice anteojos de protección contra salpicaduras de productos químicos, guantes de goma y calzado protector. No se trague. Evite la respiración de vapor o niebla. Use con ventilación adecuada y protección respiratoria adecuada.

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

Almacenamiento:

Mantenga el contenedor cerrado y almacene en un lugar fresco y seco.