

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KC-549

Descripción:

KC-549 es un líquido concentrado clorado altamente espumoso limpiador alcalino. KC-549 se recomienda por la limpieza intensa de espuma en las plantas procesadoras de alimentos para la eliminación de suciedad, grasa, sangre y la acumulación de proteína.

Propiedades físicas:

Aspecto - Líquido amarillo claro transparente
Olor - Cloro
pH (concentrado) - > 13
Densidad - 9.68 libras por galón
Espuma - Altamente
Enjuague - Excelente

Instrucciones de uso:

Enjuague el área a ser limpiada con agua caliente (100-140°F) para remover los depósitos. Se diluye a razón de 2-12 onzas por galón de agua, dependiendo de la suciedad a eliminar, o para la fuerza requerida necesaria para conseguir resultados de limpieza satisfactorios. El rango de dilución puede variar con el tiempo de exposición en las superficies de contacto. Aplique la espuma a superficies por el regado a mano, enjugado, fregado o entre el equipo generado de espuma. No se permita a descansar por a lo menos 10 minutos, no se permita a secar en las superficies.

NO USE EL KC-549 en aluminio u otros metales suaves. Si tiene alguna duda, haga una prueba en un área pequeña. Nunca lo mezcle con ácidos, amonio u otros limpiadores químicos.

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:

El KC-549 contiene Hipoclorito de Sodio e Hidróxido de Sodio (Sodio Caustica). Evite el contacto con la piel y ojos. En caso de contacto con la piel, enjuague la piel con agua. En caso de contacto con los ojos, enjuáguelos con agua por un mínimo de 15 minutos y contacte a un médico.

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

Almacenamiento:

Mantenga el contenedor cerrado y almacenado en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa, preferentemente entre los 35-85°F.