

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FB-1556

Descripción:

FB-1556 es un detergente líquido premium, alcalino y para servicio pesado formulado para limpiar equipos muy sucios y tuberías con mucha suciedad de alimentos que se encuentran normalmente en plantas de procesamiento de alimentos. Diseñado para usar en tuberías, extracción por ebullición, pulverizado, remojo y operaciones de CIP, donde se deben eliminar la suciedad carbónica, la grasa y la sangre.

Propiedades físicas:

Aspecto – Líquido color ámbar
Olor – Alcalino
pH (concentrado) – ~13
Densidad – 12.14 libras por galón
Espuma – Ninguna
Enjuague – Excelente

Instrucciones de uso:

CIP: Haga circular una solución de 0.30 a 1.50 onzas por galón (0.1 a 0.6% cáustico) a 140 a 180°F durante 30 minutos.

EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN: 1.50 a 3.0 onzas por galón (0.6 a 1.2% cáustico). Siga los procedimientos proporcionados por Safe Foods Chemical Innovations.

SISTEMA DE TEMPERATURA ALTA: 1.75 a 6.0 oz/galones (0.7 a 2.4% cáustica) a 185°F durante 45 a 60 minutos. Siga los procedimientos proporcionados por Safe Foods Chemical Innovations. 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! ¡Corrosivo! Contiene hidróxido de sodio. El contacto con los ojos y piel puede causar quemaduras. Evite el contacto con los ojos, piel y ropa.
Lea la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) antes de usar este producto.

Almacenamiento:

Mantenga el contenedor cerrado. Almacene en un lugar frío, seco.