

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

KC-562

Descripción:

KC-562 es un limpiador cáustico de alta espuma con detergencia premium para eliminar rápida y eficientemente manchas de grasa, aceite y proteínas de los equipos de procesamiento de alimentos. Especialmente adecuado para su uso con equipos de limpieza automáticos de transportadores debido a sus características superiores de formación de espuma. KC-562 se puede utilizar en todos los departamentos de plantas de procesamiento de carnes, aves y alimentos en general.

Propiedades físicas:

Aspecto – Líquido marrón claro

Olor – Suavemente dulce

pH, concentrado – >13

Espuma – Alta

Enjuague – Excelente

Instrucciones de uso:

Diluya con agua caliente (aproximadamente 120-140 °F) a 4-12 onzas de KC-562 por galón. Aplicar sobre las superficies mediante pulverización o espuma. Déjelo reposar durante 10 a 20 minutos. Enjuague con agua potable para eliminar todos los residuos.

Antes de su uso en plantas procesadoras de alimentos cárnicos, avícolas y lecherías, los productos alimenticios y los materiales de embalaje deben retirarse de la habitación o protegerse cuidadosamente.

Seguridad:

Contiene hidróxido de sodio. El contacto con los ojos y la piel puede provocar quemaduras. Evite el contacto con los ojos, la piel y la ropa. En caso de contacto con la piel, lave la piel con agua. En caso de contacto con los ojos, enjuáguelos con agua durante al menos 15 minutos y llame a un médico. No lo utilice sobre aluminio u otros metales blandos. En caso de duda, realice una prueba previa en áreas pequeñas.

Lea la Hoja de datos de seguridad (SDS) antes de usar este producto.

Almacenamiento:

Mantenga el recipiente cerrado y guárdelo en un lugar fresco y seco. No contamine los productos alimenticios mediante su uso, almacenamiento o eliminación.