

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FB-1407

Descripción:

FB-1407 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:

¡Oxidante! ¡Corrosivo! Contiene ácido nítrico y fosfórico. Evitar el contacto con la piel, los ojos o la ropa. Evitar respirar vapores o nieblas, use con ventilación adecuada. Lavar bien después de la manipulación. En caso de contacto con la piel, enjuague la piel con agua. En caso de contacto con los ojos, enjuague los ojos con agua durante al menos 15 minutos y llame a un médico.

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

Almacenamiento:

Mantener los recipientes herméticamente cerrados en un lugar seco, fresco y bien ventilado. Los envases deben estar ventilados. Siga los requisitos de almacenamiento para NFPA oxidante de clase 1. No almacenar cerca de materiales incompatibles.