



AGUAS. CALDERAS. IND.ALIMENTARIA

Descripción:	INHIBIDOR INCRUST./CORROSION CALDERAS ALIMENTARIA
Código:	Q02.12.003
Revisión y Fecha:	9 27/02/2019
Características:	Combinación de agentes dispersantes, anti-incrustantes, agentes desoxigenantes y álcalis. Protege de la corrosión tanto las superficies ferrosas como no ferrosas e inhibe la formación de incrustaciones. Recomendado para uso en Industria Alimentaria.
Especificaciones:	Aspecto: líquido transparente Color: Incoloro. Densidad: 1,170±0,005 g/cc Olor: Característico ligero. Valor de pH: 13,6±0,2
Aplicaciones:	Está especialmente recomendado en el tratamiento preventivo de incrustaciones y corrosión de calderas en todo tipo de industria alimentaria. Fábricas de tripería y embutidos, industrias lácteas, conserveras, concentrados, zumos y todo tipo de industrias en que se produzcan artículos de consumo humano.
Forma de uso:	Para lograr máxima efectividad, es conveniente realizar una limpieza química o mecánica antes de comenzar el tratamiento. Aconsejamos una dosis de choque de 3 litros de producto por cada 1000 litros de agua. La dosificación de mantenimiento irá en función de los parámetros del agua de aporte y del estado de la instalación (a determinar por nuestros técnicos), siendo la dosis recomendada de 2 L de producto por cada 1000 litros de agua a la semana.
Recomendaciones:	Se recomienda mantener el pH de la caldera entre 8.5 y 11.5. No descuidar un régimen diario de purgas. Consumir preferentemente antes de 1 año desde la fecha de envasado que aparece en la etiqueta. Mantener almacenado en su envase original bien cerrado, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz y de fuentes de calor.
Presentación:	A granel por litros en envases plásticos.
Toxicología:	Consultar ficha de Seguridad

