

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

DETERGENTE LIQUIDO FORTEMENTE CAUSTICO PER IL LAVAGGIO IN FASE UNICA NELL'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto: Liquido limpido
Odore: caratteristico
pH: 12,5 +/- 0,5 sol.10%
Punto di fusione/punto di congelamento: - 5° C
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione: 100° C
Densità relativa: 1,29 g/mL a 20°C
Idrosolubilità: completa

APPLICAZIONI

AL DET 851 è un prodotto liquido fortemente caustico a base di sequestranti e disperdenti. Per la sua particolare formulazione AL DET 851 è in grado di sciogliere eventuali residui calcarei, prevenire la formazione di incrostazioni e pertanto permette di ridurre in modo considerevole il trattamento acido di disincrostazione.

Settori di applicazione:

Nell'industria del latte e della lavorazione delle uova per il lavaggio di pastorizzatori, tubazioni, impianti per creme ecc.

Nelle birrerie

per la detersione di serbatoi orizzontali di fermentazione e maturazione della birra.

Effetto sui materiali:

Innocuo su acciaio al carbonio, acciaio inox, acciaio retificato e materiali plastici. Corrode alluminio, rame, bronzo, ottone e zinco.

CONSIGLI PER L'IMPIEGO

LAVORAZIONE LATTE

- Lavaggio centrifughe, pulitrici e scrematrici

Prerisciacquo con acqua corrente: lavaggio con AL DET 851 al 3-5% alla temperatura di 60- 0°C per 20-30 minuti, segue risciacquo e disinfezione.

- Lavaggio pastorizzatori latte, crema, uova

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 al 2.5-6% in funzione della durezza d'acqua in uso, alla temperatura di 70-90°C o almeno di 5°C superiore alla temperatura di pastorizzazione per un tempo di contatto di 40 minuti.

INDUSTRIA DELLE BEVANDE

- Lavaggio serbatoi orizzontali

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 al 3-4% a temperatura ambiente per 20-40 minuti segue risciacquo e disinfezione.

- Lavaggio keys barilotti

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 al 2-4% a 50-80°C con tempi di contatto in funzione del tipo di impianto, risciacquo, disinfezione

- Lavaggio impianti e sala sciroppi

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 all'1-4% alla temperatura di 60-80°C per 20 minuti. disinfezione

- Lavaggio impianti e sala sciroppi

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 all'1-4% alla temperatura di 60-80°C per 20 minuti. al 2.5-6% in funzione della durezza d'acqua in uso, alla temperatura di 70-90°C o almeno di 5°C superiore alla temperatura di pastorizzazione per un tempo di contatto di 40 minuti.

INDUSTRIA DELLE BEVANDE

- Lavaggio serbatoi orizzontali

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 al 3-4% a temperatura ambiente per 20-40 minuti segue risciacquo e disinfezione.

- Lavaggio keys barilotti

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 al 2-4% a 50-80°C con tempi di contatto in funzione del tipo di impianto, risciacquo, disinfezione

- Lavaggio impianti e sala sciroppi

Prerisciacquo, lavaggio con AL DET 851 all'1-4% alla temperatura di 60-80°C per 20 minuti.

Effetto sui materiali:

Innocuo su acciaio al carbonio, acciaio inox, acciaio rettificato e materiali plastici. Corrode alluminio, rame, bronzo, ottone e zinco.

Controllo delle soluzioni:

Prelevare 100 mL di soluzione AL DET 851 , aggiungere alcune gocce di Fenolftaleina. Titolare con acido cloridrico 1N fino al viraggio da rosa a incolore.

Concentrazione % AL DET 851 = mL HCl x 0.21

Se le condizioni d'impiego si discostano dalla norma Vi preghiamo consultare il nostro servizio tecnico.

IMBALLAGGIO

25 Kg - 1200 Kg

CLASSIFICAZIONE ED ETICHETTATURA

2.1.1 Classificazione ai sensi della Direttiva 1999/45/CEE:

Classificazione:

C; R35

Natura dei rischi specifici attribuiti:

R35 - Provoca gravi ustioni

Il prodotto è altamente corrosivo e, se portato a contatto con la pelle, provoca gravi ustioni, distruggendo rapidamente l'intero spessore del tessuto cutaneo.

Numero ONU: 1719

Avvertenze: Le istruzioni e le informazioni riportate su questo documento sono frutto di esperienze di laboratorio e pratico impiego e quindi accurate e pertinenti. Essendo le reali condizioni di utilizzo da parte degli utenti al di là di ogni nostra possibilità di controllo, esse vengono fornite da parte nostra senza alcuna responsabilità o garanzia, implicita o esplicita. Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di contattare il nostro Servizio Tecnico.