



DETERGENTE ÁCIDO AGROALIMENTAR

DD 424

Detergente de caráter ácido sem espuma para limpezas no local (CIP) com propriedades de descalcificação, de limpeza e de desinfecção, graças aos ingredientes ativos que combina.

ONDE

APLICAÇÕES

- Produto adequado para limpezas ácidas em programas de limpeza e desinfecção em sistemas APPCC.
- Em indústrias agroalimentares, como laticínios, especialmente fabricas de queijo, cervejarias, vinho, etc.
- Limpeza e desincrustação de circuitos, moldes e tanques de homogeneização ou esterilização.
- Limpeza ácida de utensílios na indústria alimentar.
- Manutenção desincrustante em pontos críticos de tubulações, superfícies e sistemas fechados.

COMO

MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicação manual: diluir o produto em água com sistemas de dosagem manual (MQ19) ou automático (MQ31; MQ48) de acordo com a necessidade (ver dosagem). Aplique usando sistemas de aplicação (MQ15; MQ39; MQ18) sob as superfícies a serem tratadas, deixe atuar e esfregue, se necessário. Lave com água para remover os restos de sujidade e produto. Aplicação CIP: aplique o produto de acordo com as especificações do fabricante. Após a limpeza, deve ser bem lavado com água. Produto ácido, pode danificar certos materiais como mármore, betão, ferro, etc.

QUANTO

DOSAGEM

Depende da sujidade e do tipo de aplicação:

- Manual de aplicação: 5 - 10%
- Sistemas CIP: 1 - 3%.

Produto de limpeza CIP ácido

VANTAGENS

- ✓ **Utilização de baixas dosagens** e atuação mais rápida economizam o produto e o tempo.
- ✓ **Eficiência:** o seu carácter ácido confere-lhe um elevado poder de descalcificação.
- ✓ **Programas APPCC:** o seu uso prévio ao desinfetante melhora sua ação.
- ✓ **Segurança:** não contém ácidos fumegantes.
- ✓ **Melhoria ambiental:** produto ecológico, minimiza o impacto ambiental.
- ✓ **Outras vantagens:** poder mínimo de formação de espuma que favorece a sua ação e o seu enxaguamento.

**INDÚSTRIA ALIMENTAR. PECUÁRIA.
CANALIZAÇÃO E AQUECIMENTO. INDÚSTRIA
METALÚRGICA.**