



DESCRIPCIÓN

Detergente Ácido Desincrustante formulado para limpiezas CIP en Industria Alimentaria.

USO

Producto eficaz para limpieza y desincrustación CIP en Industria Alimentaria. Además, su exclusiva formulación permite su uso en circuitos de ordeño, pasteurizadores, circuitos de refrigeración, túneles de lavado, lavadoras de botellas, cisternas y depósitos.



FORMATO

Envases de 25, 200 y 1.100 kg



COMPOSICIÓN

Formulado en base a ácidos inorgánicos y agentes anticorrosivos. Contiene ácido nítrico.



DOSIS

→ Limpiezas CIP y equipos de ordeño:

- Dosis: 0,5-1%
- Temperatura: 50-60°C
- Tiempo de contacto: 15-20 minutos

→ Aplicación por inmersión:

- Dosis: 2-5%
- Temperatura: 40-60°C
- Tiempo de contacto: 15-20 minutos



VENTAJAS

- Detergente ácido desincrustante no espumante de gama básica.
- Posee capacidad desincrustante de sales cálcicas, magnésicas y precipitados de origen orgánico-mineral (piedra de leche).
- Limpieza y desincrustación ácida en todo tipo de Industria Alimentaria: sistemas CIP, cisternas, depósitos, salas de ordeño, pasteurizadores, circuitos y tanques de refrigeración.
- Producto altamente biodegradable.
- Respetuoso con los elementos de acero inoxidable bajo las condiciones recomendadas de uso.
- No corrosivo a las dosis de uso.
- Su poder espumante no ofrece ningún problema en los circuitos de mayor turbulencia.
- Rápida penetración en la superficie a limpiar. Rápido aclarado.



Un producto de
GRUPO OX

Parque Tecnológico Walqa,
Ctra. de Zaragoza, km 566
22197 Cuarte (Huesca)
oxcta@oxcta.com
Tel: (+34) 974 214 124
Fax: (+34) 974 214 470
www.grupoox.com