



TOP EMMEGI PLUS

DETERGENTE LIQUIDO ALCALINO A MEDIA - ALTA CAUSTICITA'

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE GENERALI

Detergente alcalino, adatto ad applicazioni in circuiti chiusi in tutti i settori dell'industria alimentare, imbottigliamento bevande e lattiero caseario.

Il formulato è in grado di rimuovere agevolmente residui organici, grassi, oli animali e vegetali, proteine del latte e suoi derivati, oltre ad una vasta gamma di residui organici di altra natura.

L'elevata presenza di controllori della durezza consente di lavorare anche con acque ad elevata durezza, ritardando, di fatto, i successivi trattamenti disincrostanti acidi.

La struttura di formula non contenendo agenti schiumogeni, permette di lavorare in sistemi a forte turbolenza, riducendo la quantità d'acqua utilizzata ed i tempi di risciacquo, velocizzando di fatto le operazioni di ripristino delle linee.

Il formulato può essere gestito con sistemi di dosaggio e controllo di tipo automatico.

Utilizzabile anche nel lavaggio delle bottiglie, di stampi, casse, ed attrezzature con macchine a tunnel e per immersione.

CONDIZIONI DI IMPIEGO

Utilizzare in soluzione acquosa in concentrazione variabile tra 1% e 3% in riferimento al grado di contaminazione presente e alla durezza dell'acqua di esercizio. Le temperature di lavaggio al di sopra dei 50°C, migliorano le prestazioni del detergente, soprattutto in ambito alimentare e lattiero-caseario. Risciacquare accuratamente dopo l'utilizzo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Aspetto | : liquido limpido giallo |
| Densità a 20°C | : 1.270 – 1.290 g/cm ³ |
| pH Sol. 1 % | : 12.5 ±0.5 |
| Conducibilità sol. 1% a 25°C | : 19 mS/cm |

Nota - valori tipici di produzione che non costituiscono specifica

AVVERTENZE

Per l'utilizzo attenersi anche alle istruzioni riportate sulla scheda di sicurezza.

Non disperdere il prodotto e il contenitore nell'ambiente. Prodotto ad uso professionale.

Compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato in modo appropriato, in caso di dubbio valutare singolarmente il materiale prima dell'utilizzo.

Conservare gli imballi chiusi e lontani da temperature estreme.

Rev. 3 20180329

