

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FB-1432

Descripción:

FB-1432 es un detergente ácido de poca espuma para aplicaciones de limpieza CIP y COP de equipos para procesamiento de alimentos. FB-1432 es una mezcla altamente concentrada de ácidos inorgánicos y un agente tensoactivo para proporcionar una eliminación rápida y eficaz de sarro mineral, acumulaciones y óxido.

Propiedades físicas:

Aspecto - Líquido claro

Olor - Agrio

pH (concentrado) - Menos de 1.0 @21 °C

Densidad - 9.76 libras por galón

Espuma - Ninguna

Enjuague - Excelente

Instrucciones de uso:

Use con 1 a 3 onzas por galón de agua a 140 a 160 °F. Haga circular durante 15 a 30 minutos. Luego, enjuague con agua potable.

Este producto no debe de entrar en contacto directo con carne, cascara de huevo o cualquier otro producto alimenticio. Antes del uso en fábricas de procesamiento de carne y de carne de pollería y centrales lecheras inspeccionadas por los federales, los productos de alimentos y los materiales de envasados deben ser quitados del cuarto o protegidos con cuidado.

Seguridad:

¡Oxidante! ¡Corrosivo! FB-1432 contiene ácido nítrico y fosfórico. Evitar el contacto con la piel, los ojos o la ropa. Evitar respirar vapores o nieblas, use con ventilación adecuada. Lavar bien después de la manipulación. En caso de contacto con la piel, enjuague la piel con agua. En caso de contacto con los ojos, enjuague los ojos con agua durante al menos 15 minutos y llame a un médico.

Lea la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) antes de usar este producto.

Almacenamiento:

Mantener los recipientes herméticamente cerrados en un lugar seco, fresco y bien ventilado. Los envases deben estar ventilados. Siga los requisitos de almacenamiento para NFPA oxidante de clase 1. No almacenar cerca de materiales incompatibles.