



DESCAL CIP

Detergente caustico per industria alimentare

CARATTERISTICHE

Descal CIP è un detergente liquido idoneo per numerose applicazioni nell'industria alimentare.

Si tratta di un prodotto completo in quanto contiene attivi detergenti, bagnanti, anti-schiuma biodegradabili ed è compatibile con acqua ad elevata durezza.

Può essere utilizzato in una vasta gamma di sistemi CIP, lavaggi a spruzzo, lavaggio bottiglie, e operazioni di detergenza nell'industria lattiero-casearia.

Descal CIP assicura una perfetta rimozione di tutte le contaminazioni presenti sulle attrezzature dell'industria alimentare come: sostanze grasse, sia di origine vegetale che animale, sporchi ricchi di proteine anche se parzialmente modificate dal calore. Il prodotto infine trova applicazione nelle industrie di produzione birra ed imbottigliamento bevande, per la pulizia serbatoi (lavaggio CIP), detergenza delle tubazioni oltre al lavaggio bottiglie.

- **Versatile:** possiede un'elevata efficacia per la rimozione di un'ampia gamma di contaminazioni.
- **Economico:** oltre all'alta resa con un unico prodotto si ottengono eccellenti risultati in molte applicazioni.
- **Sequestrante:** anche in presenza di acqua con una elevata durezza aiuta a prevenire la formazione di depositi calcarei.
- **Bassa schiumosità:** è possibile il suo utilizzo anche in situazioni di estrema turbolenza senza rinunciare ad elevati standard di detergenza.
- **Non residuale:** le soluzioni vengono totalmente e rapidamente risciacquate.



DATI CHIMICO/FISICI

Aspetto: liquido fluido.

Colore: marrone.

Peso specifico: 1,280 (a 20°C).

Alcalinità (fenolft): 5.2 ml HCl 1 N/1 gr prod.

MODALITA' D'USO

In soluzioni acquose a concentrazioni variabili fra 0.5-5%, temperatura da ambiente a 50°-60°C. Le condizioni operative possono cambiare a seconda dell'impianto e della natura delle contaminazioni. Il prodotto può essere utilizzato a spruzzo, per immersione o per invaso. Le corrette concentrazioni possono essere controllate mediante un apposito kit o con analisi conduttimetrica. Per le superfici a diretto contatto con gli alimenti si raccomanda un accurato risciacquo con acqua potabile.