

LIMPIADOR ALCALINO CLORADO NO ESPUMÍGENO PARA CIP

Kodiak es un producto muy enérgico desarrollado para solucionar problemas de alta suciedad en industrias de la alimentación, sin generar espuma.

Es apropiado para ser utilizado al 0,8 % con agua fría en el lavado con máquina o a mano de los botellones de P.V.C. o policarbonato que se usan en dispensers.

En el caso de que haya formación de algas las desprenderá de las paredes del recipiente luego de un tiempo de contacto de 30 minutos.

El producto es adecuado para utilizarse por recirculación sin que forme espuma en sistemas C.I.P., para la limpieza de circuitos de cañerías y máquinas llenadoras en industrias lácteas y en embotelladoras de vino o jugos al 1 %, eliminando fácilmente restos de azúcares y pulpa .

Es apropiado para el uso por C.I.P. en la industria aceitera en la limpieza de cañerías y bombas del circuito de refinación y llenado de aceites comestibles.

Por su alta alcalinidad actúa fuertemente sobre los depósitos de bitartrato que forma el vino.

Posee muy buena capacidad para saponificar grasas.

PROPIEDADES TIPICAS

BASE	Agua filtrada, hidróxido de sodio, ácido trimetilén fosfónico, cloro estabilizado
ASPECTO	líquido transparente.
VISCOSIDAD	120 cps.
INFLAMABILIDAD	No inflamable
COLOR	levemente coloreado
OLOR	característico, levemente clorado.
CORROSIVIDAD	a concentraciones altas (10 % o más) ataca levemente los metales blandos.
ENJUAGABILIDAD	se enjuaga fácilmente.
ESPUMABILIDAD	no produce espuma en concentraciones de hasta 10 %.

Kodiak puede utilizarse en cualquier industria de la alimentación donde se necesite un producto capaz de atacar rápidamente suciedades rebeldes y focos de contaminación con un costo moderado de utilización.