

LIMPIADOR DESCARBONIZANTE MULTIPROPÓSITO

Líquido limpiador de alta detergencia, adecuado para la limpieza de superficies con abundante suciedad y grasitud, donde se necesiten gran poder de humectación y remoción de residuos alimenticios carbonizados.

PROPIEDADES TÍPICAS

BASE	Mezcla de tensioactivos no iónicos y aniónicos con álcalis fuertes.
ASPECTO	Líquido transparente, levemente coloreado.
SOLUBILIDAD	Totalmente soluble en aguas blandas o duras.
CORROSIVIDAD	No ataca los metales blandos si se lo usa a baja concentración.
CONSISTENCIA	Líquido semiespeso.
INFLAMABILIDAD	No inflamable.
ESPUMABILIDAD	Altamente espumante.
ENJUAGABILIDAD	Fácilmente enjuagable

CARACTERÍSTICAS

Posee una alta acción limpiadora, eliminando las grasas y restos proteicos por humectación, dispersión y por saponificación. No contiene fenol ni derivados fenólicos.

Es totalmente soluble en agua fría o caliente y no deja manchas grasosas ni residuos insolubles. Puede mezclarse con agua hirviendo ya que no desprende vapores nocivos. Se enjuaga fácilmente con hidrolavadora o con manguera de baja presión.

APLICACIÓN , CONCENTRACIONES DE USO Y BIODEGRADABILIDAD

Viper EP fue desarrollado teniendo en cuenta los problemas que se presentan en cocinas industriales para limpiar los restos de comida adherida al fondo de las ollas y sartenes. El producto actúa aflojando los restos orgánicos luego de un tiempo de contacto de 10 minutos, logrando disminuir de esa manera el esfuerzo de limpieza y los tiempos utilizados. Si la comida se ha carbonizado conviene mojar la superficie con Viper EP al 25 % , mantenerlo en contacto 15 minutos y luego cepillar .

La grasitud adherida a las campanas extractoras es fácilmente removida luego de 10´ de contacto.

Es ideal para desincrustar grasa carbonizada en freidores, hornos de ahumado y parrillas de cocción de pescado. Adecuado para realizar limpieza de recuperación en máquinas y elementos de la industria alimenticia, que posean suciedad acumulada de mucho tiempo atrás.

Puede utilizarse por trapeado, pulverizándolo, o aplicándolo con una máquina generadora de espuma, permitiéndole actuar durante 10 minutos y enjuagando con agua de red o con hidrolavadora a una presión mínima de 80 bares. Al cepillar las superficies se deben utilizar guantes y antiparras.

En Panificadoras, VIPER EP remueve con facilidad los restos de harina, margarina, aceites que se carbonizan en las placas, latas, bandejas, moldes que ingresan al horno. Asimismo, limpia fácilmente los carros que ingresan al horno, inclusive la difícil suciedad carbonizada que se forma en los vértices que forman las guías al marco del carro. Para esta aplicación, sugerimos utilizar espumadoras MagyarKem y enjuagar con hidrolavadora.

Concentración de uso sugerida : 5 % - 25%

Viper EP cumple con las exigencias de la ley 24051 (Residuos Peligrosos) sobre volcamiento de efluentes industriales.