

FK – 420 J.V.

Detergente energético para limpieza general y automática



NONFOUND COMPOUNDS
Program Listed A2
Registration 165813

DESCRIPCIÓN

FK-420 J.V. es un detergente líquido muy concentrado, soluble en agua fría o caliente y fácilmente aclarable. FK-420 J.V. tiene un elevado poder desengrasante a la vez que elimina todo tipo de residuos orgánicos, proteínas, albúmina, taninos, etc.

Las soluciones de FK-420 J.V. se caracterizan por un bajo nivel de espuma, que lo hace idóneo para su utilización en túneles de lavado así como en la limpieza por circulación.

Sus tensioactivos cuidadosamente seleccionados, facilitan la penetración del producto dentro de la suciedad, a la vez que aceleran el escurrimiento.

FK-420 J.V. no deberá utilizarse sobre superficies de aluminio o de aleaciones ligeras. No contiene NTA, tensioactivos catiónicos ni nonilfenoles etoxilados. FK-420 J.V. está registrado **NSF A2**.

CAMPOS DE APLICACIÓN

Industrias cárnicas: Limpieza de hornos de ahumado, cintas transportadoras, maquinaria, carros, bateas, mesas, suelos y paredes.

Túneles de lavado de: cajas de plástico, bandejas, envases metálicos y de vidrio, moldes, etc.

Conservas de pescado: Limpieza de túneles de cocción, parrillas, suelos, etc. Industrias lácteas, en todos los equipos en los que la leche es tratada térmicamente: limpieza de pasteurizadores, preestilizadores y circuitos, torres, ciclones y tubería en plantas de leche en polvo.

Refinerías de aceite vegetal: Depósitos, cisternas, suelos.

Industrias vinícolas: Se emplea en la destartarización de depósitos.



Limpieza de centrifugadoras e instalaciones de refrigeración, lavado de contenedores, bombas, tuberías, líneas de embotellado, paredes, suelos, etc.

Conservas vegetales: Limpieza de torres, ciclones y tuberías en plantas de huevo en polvo. Calderas de cocción, etc. También se puede utilizar en las lavadoras de botellas. FK-420 J.V. cumple los criterios del Real decreto 770/1999 sobre Detergentes y Limpiadores, siendo un producto apto para la limpieza de superficies alimentarias.

MÉTODOS E INSTRUCCIONES DE USO

Según la dureza del agua, el método de limpieza y el tipo de suciedad la dosificación será del 2 al 30%. La temperatura idónea para obtener el máximo rendimiento del producto es de 45 a 80°C. Cuando se utiliza en industria alimentaria es obligado llevar a cabo un correcto aclarado final para evitar restos de producto sobre superficies que tengan contacto con alimentos.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Color: Amarillento

Olor: Ligero

pH: 13-14

Densidad: 1,320 – 1,330 g/ml

MODALIDAD DE SUMINISTRO

Bombonas de 25L.

Bidones de 220L.

Contenedores de 1.000L.

