

106 N

DETERGENTE ÁCIDO PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COMPOSICIÓN:

Ácido nítrico.

DESCRIPCIÓN:

Intensa acción detergente y desincrustante. Totalmente pasivado, no ataca a los materiales corrientemente utilizados en la industria alimentaria, ni siquiera al hierro.

APLICACIONES:Industria de bebidas:

En circuitos, tanques de mezcla, llenadoras y pasteurizadores, etc.

Industria cárnica:

Cocederos, maquinaria elaboración embutidos.

Industria láctea:

Limpieza de pasteurizadores, centrífugas, homogeneizadores, circuitos.

MODO DE EMPLEO:

Aplicar después de la limpieza alcalina (ver nuestra gama de productos) al 1-2% a temperatura ambiente o en caliente. Aclarar con abundante agua.

CARACTERÍSTICAS:

Aspecto: Líquido transparente.

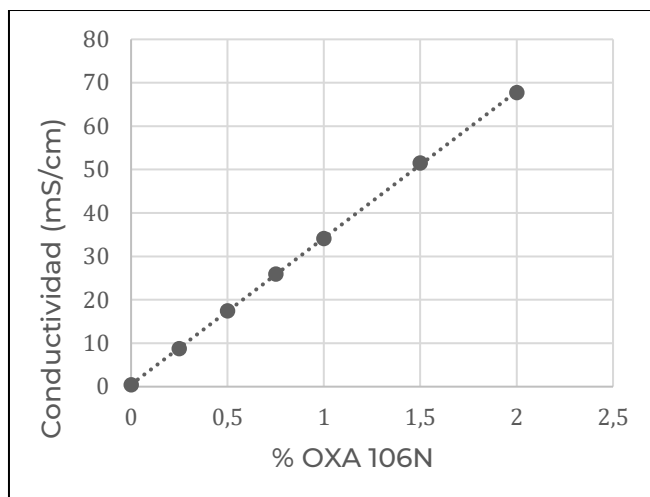
Color: Incoloro - Amarillento

Densidad: 1,36 g/ml

Acidez (como ácido nítrico): mín. 55 %

TABLA DE CONDUCTIVIDAD DE OXA 106 N:

Concentración	0%	0,25%	0,5%	0,75%	1,0%	1,5%	2,0%
Conductividad (mS/cm)	0,449	8,74	17,47	25,90	34,10	51,50	67,70



ALMACENAMIENTO Y ENVASES:

Almacenar en lugar fresco y seco. Mantener alejado de la luz solar. No mezclar con productos incompatibles (álcalis, peróxidos).

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD:

Clasificación de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 1272/2008

Leer la hoja de seguridad antes de utilizar el producto.

N° Registro ROESP: B-0146-E

USO PROFESIONAL.

CYGYC BIOCON, S.L.

Pol. Ind. Pla de Llerona, 5, 08520, Les Franqueses del Vallès, Barcelona

TEL: +34 849 34 55 | FAX: +34 93 849 16 39

info@cygycbiocon.com

www.cygycbiocon.com