

INOXVAL

Limpiador ácido para la industria láctea y alimentos

Inoxval es un limpiador ácido desincrustante de alta eficiencia, que actúa rápidamente frente a incrustaciones calcáreas y residuos de detergentes que se presentan en la industria alimenticia, surtidores de agua, etc. Contiene ácidos y detergentes de baja espuma que remueven rápidamente todas las formaciones de piedra de leche e incrustaciones dejando limpia y pulida la superficie del acero inoxidable y de vidrio. Puede ser aplicado para limpieza CIP.

Inoxval al ser acidificante de enjuague sirve para eliminar cualquier residuo de limpiador alcalino que haya quedado en el equipo al reaccionar con él, dejando además un ambiente ligeramente ácido que inhibe la proliferación de microorganismos. Pasiva las superficies de acero inoxidable y abrillanta el aluminio.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto	Líquido no viscoso
Color	Incoloro
Olor	Propio
Densidad a 20°C	1.20 – 1.40
pH producto puro	≤ 1
Concentración % Activos	23 – 24 °Brix
Biodegradabilidad	Biodegradable
Solubilidad	Completa en agua fría o caliente, blanda o dura
Estabilidad	Condiciones normales 1 año mínimo Condiciones extremas 6 meses mínimo

INSTRUCCIONES DE USO

Indicaciones	Proceso	Dilución recomendada de Inoxval en agua
Como acidificante de enjuague, se recomienda utilizar Inoxval después de cada lavado en forma diaria.	Limpieza CIP (a 40° C por 10 min.)	1 : 80 a 1 : 120
Como lavado ácido: Se recomienda utilizar Inoxval , una vez a la semana u opcional, de acuerdo al nivel de acumulación de sales minerales o incrustaciones calcáreas.	Remoción de piedra de leche, limpieza de pasteurizadores (60°C por 30 min.)	1 : 40 a 1 : 60
	Enjuague ácido, (60°C por 30 min.)	1 : 40 a 1 : 60

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Mantener en envase original cerrado en lugar fresco y seco.
Mantener alejado del alcance de los niños.
Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario.
Consulta hoja de seguridad.