



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

CLEANSER 337.ANTIESPUMANTE ALIMENTARIO

Fecha de emisión: 07/06/2017

Fecha de revisión: 20/03/2020

Reemplaza la ficha: 07/06/2017

Versión:2.0

Descripción del producto

| | |
|----------------------------|--|
| Nombre Comercial | : CLEANSE 337.ANTIESPUMANTE ALIMENTARIO |
| Código de producto | : CLEANSE 337 |
| Descripción | : Inhibidores de espuma en los baños tratados. Exento de siliconas. Puede usarse sobre cualquier tipo de material, no daña los aparatos ni las cubas.Especialmente diseñado para su uso en industria alimentaria, mataderos. Diseñado para ser utilizado en maquinaria escaldadora y peladora de ganado porcino en sistema en continuo. |
| Uso de la sustancia/mezcla | : Antiespumante apto para industria alimentaria,Especialmente indicado en el escaldado porcino. |
| Formato | : caja de 3X5 litros. |

Propiedades físicas y químicas

| | |
|--------------|------------------------------------|
| Forma/estado | : Líquido |
| Apariencia | : Líquido viscoso |
| Color | : Incoloro |
| Olor | : sin perfumes añadidos |
| Densidad | : 0,98 - 1,02 g/l temperatura 20°C |
| pH | : 6 - 8 |

Modo de empleo

| | |
|----------------|--|
| Modo de empleo | : Producto altamente concentrado, debe usarse a muy bajas disoluciones. Dosificar el producto sobre el baño a tratar a concentración de 20-100 gr/m3, según el proceso. |
|----------------|--|

Identificación de peligros

| | |
|--------------|--|
| Ingredientes | : No contiene componentes clasificados como peligrosos |
|--------------|--|

Otra información

| | |
|-----------------------|--|
| Información adicional | : Para ampliar información remítanse a la Ficha de Datos de Seguridad vigente. |
|-----------------------|--|

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD La información en esta Especificación Técnica se facilita a título comercial de información fidedigna. Sin embargo, la información se proporciona sin ninguna garantía, expresa o implícita en cuanto a su exactitud.