



REMOVIL Special

.....
Detergente alcalino en polvo de elevada alcalinidad
.....

→ DESCRIPCIÓN

Removil Special es un preparado alcalino en polvo de elevada alcalinidad y capacidad secuestrante, adecuado para la limpieza de suciedad persistente en todos los sectores de la industria alimentaria y del embotellado de bebidas.

Removil Special es capaz de eliminar rápidamente los residuos resistentes de tartrato en la industria enológica y puede ser utilizado en el lavado de botellas y barriles en el sector de bebidas en general. La presencia de controladores de dureza permite trabajar incluso con agua de media dureza evitando la deposición de cal.

Removil Special encuentra también aplicación en sectores en los que la presencia de contaminación resistente requiere una particular capacidad de limpieza como el tratamiento de freidoras industriales, hervidores y en el sector lácteo-quesero.

→ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto físico: polvo con escamas de blancas a amarillas

pH (sol 5%): 12.5-13.5

Peso específico: 0.55 ± 0.05

Solubilidad en agua: max. 15%

Conductividad (sol 1% a 25°C): 54.4 mS/cm

Los datos químico-físicos indicados representan características típicas del producto derivados de los análisis a los que ha sido sometido. Estos valores no constituyen especificaciones.

→ FORMA DE EMPLEO

Utilizar **Removil Special** con concentraciones comprendidas entre el 1% y el 8% según el tipo y el grado de contaminación presente. Se recomienda temperaturas superiores a 50°C. Realizar un enjuagado final con agua potable hasta la completa eliminación de cualquier posible residuo de detergente.

→ CAMPOS DE APLICACIÓN

Limpieza alcalina de circuitos cerrados, depósitos y tuberías, sistemas CIP de recuperación y de pérdida, intercambiadores de calor (pasteurizadores, desnatadoras, evaporadores). Limpieza alcalina de cubas y tanques para el vino. Lavado de botellas y barriles.





REMOVIL Special

→ COMPATIBILIDAD DE LA FORMULACIÓN

Removil Special es compatible con la mayoría de los materiales presentes normalmente en la industria alimentaria siempre que sea utilizado según lo indicado por el fabricante. No utilizar sobre aluminio, cobre, hierro galvanizado y superficies tratadas con resinas fenólicas. En caso de duda valorar sobre el material antes de utilizarlo.

→ PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN Y EL ALMACENAJE

Conservar el preparado alejado de temperaturas extremas. Consultar la ficha de datos de seguridad.

→ METODOLOGÍA DE TITULACIÓN

Muestra: 50 mL de solución de lavado

Indicador: Fenolftaleína

Titulante: Ácido clorhídrico (HCl) 1N

% (p/p) **Removil Special** = mL titulante x 0,09

→ CONFECCIÓN

Sacos de 25 kg netos.

Las informaciones indicadas se han establecido para condiciones normales de uso. En condiciones que difieran de la norma, por ejemplo: en función de la dureza del agua, del método de trabajo o por problemas de limpieza, aconsejamos nos consulten; nuestro servicio técnico estará encantado de aconsejarle y de colaborar con ustedes.

