



# ADDING OX

.....  
Aditivo para soluciones alcalinas  
.....

## → DESCRIPCIÓN

**Adding OX** es un aditivo líquido para soluciones de lavado alcalinas, capaz de ayudar a la eliminación de la suciedad orgánica persistente, presente en todos los sectores de la industria alimentaria.

**Adding OX** adicionado a la solución alcalina de lavado, mejora la eficacia detergente del sistema, reduciendo los tiempos.

**Adding OX** puede ser adicionado a la solución alcalina de lavado con sistemas automáticos de dosificación en modo proporcional. Asegurar que el oxígeno generado pueda ser evacuado del sistema.

## → CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto físico: líquido límpido incoloro

pH: < 2

pH (sol. 1%):  $7,0 \pm 0,5$

Densidad relativa a 20°C:  $1,20 \pm 0,05$

Contenido en fósforo (P): <1g/kg

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 **Adding OX** con concentraciones comprendidas entre el 0,2% y el 0,5% dosificado en la solución detergente caustica y utilizado a temperatura superior a 60°C. La concentración exacta depende del tipo de aplicación y de la contaminación presente; la adición se debe hacer con atención en el sistema CIP, asegurándose que no se genere presión en el interior del sistema. Efectuar un profundo enjuagado final con agua potable.

Se desaconseja mantener las instalaciones de lavado en presencia de agua con concentración de cloruros superior a 50 mg/L.

## → CAMPOS DE APLICACIÓN

**Adding OX** se utiliza para el lavado de instalaciones (CIP, espuma, etc) donde se desea potenciar la acción disgregante/desincrustante e higienizante de la solución alcalina de lavado, o en casos particulares en aplicaciones no acopladas. Los principales sectores de uso son:

- Sector Lácteo-quesero: lavado de todas las líneas cerradas y en particular para pasteurizadores y





## ADDING OX

esterilizadores, polivalentes y cubetas de endurecimiento.

- Sector Cerveza: Adicionado a la sosa en el lavado de las tinas de cocción y "cooler".
- Sector Soft drinks: para las líneas cerradas y el rellenado, de modo especial en el caso de bebidas con colorantes.
- Sector de Zumos de Fruta: para las líneas cerradas y llenadoras donde contribuye al desprendimiento de las pectinas.
- Sector Conservas vegetales: para las líneas e instalaciones cerradas en general.

### → COMPATIBILIDAD DE LA FORMULACIÓN

**Adding OX** es compatible con la mayoría de los materiales normalmente presentes en la industria alimentaria siempre que sea utilizado según lo indicado por el fabricante. En caso de duda valorar sobre el material antes de utilizarlo.

### → PRECAUCIONES PARA LA MANIPULACIÓN Y EL ALMACENAJE

Conservar en el envase original, alejado de temperaturas extremas. Consultar la ficha de datos de seguridad.

### → CONFECCIÓN

Bombona de 25 kg.  
Contenedor de 1000 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.

