



OXIA 106N

**DETERGENTE ÁCIDO
INDUSTRIA ALIMENTARIA**

COMPOSICIÓN

Ácido nítrico.

CARACTERÍSTICAS

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.

DATOS TÉCNICOS

Aspecto: Líquido transparente

Color: Incoloro - Amarillento

Acidez (como ácido nítrico): mín. 55 %

Densidad: 1,36 g/ml

CONSERVACIÓN

Conservar los envases en lugar fresco y seco, alejado de productos incompatibles.

ENVASES

Bombonas de plástico de 32 Kg.

Bidones de 285 Kg.

Contenedores de 1200 Kg.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Leer la ficha de datos de seguridad antes de utilizar el producto.

ANEXO

Curva de conductividad

% OXA 106N	Conductividad (mS/cm)
0	0,449
0,25	8,74
0,50	17,47
0,75	25,90
1,00	34,10
1,50	51,50
2,00	67,70

