CPQ topfoam® o/s

Líquido ácido y espumante en base peróxidos para limpieza e higiene de superficies en la industria alimentaria en general.

COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES

CPQ topfoam® o/s es un producto líquido de tipo ácido, con propiedades detergentes para limpieza e higiene de superficies en la industria alimentaria.

Contiene tensoactivos que facilitan la humectación y en general el proceso de detergencia y eliminación de suciedades y residuos. Es un producto ácido que posee buenas propiedades de disolución de depósitos inorgánicos, tales como incrustaciones calcáreas, óxido, restos de productos alcalinos, grasas y restos de suciedad. No debe mezclarse con productos clorados.

Es un producto espumante, para limpieza e higiene en la industria alimentaria en general, tal como cárnicas, incubadoras, mataderos, embotelladoras, lácteas, zumos, vinícolas, etc. Estas propiedades permiten emplear el producto en limpiezas por proyección de espuma mediante cañones o por aspersión.

Puede ser empleado con aguas duras.

No ataca al acero inoxidable, baldosas de esmalte, materiales plásticos, ni aluminio, vidrio o superficies cerámicas.

CPQ topfoam® o/s posee las siguientes propiedades:

- Gran eficacia a bajas temperaturas.
- Buenas propiedades de limpieza e higiene.
- A concentraciones de empleo es prácticamente inodoro.
- Acción inmediata.
- Eliminación de precipitados calcáreos.
- Espumante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Líquido incoloro transparente.
pH (sol. 2%)	3,5 aprox.
Densidad 20 ºC	1,03 g/cm^3 aprox.

CAMPOS DE APLICACIÓN

CPQ topfoam® o/s es idóneo para la limpieza en profundidad y de acción rápida en toda la industria alimentaria:

Soluciones integrales
PRODUCTOS | INSTALACIONES | SERVICIOS

CPQ Ibérica, S.A.
C/Facundo Bacardí i Massó, 15
Pol. Ind. "Can Magarola"
08100 Mollet del Vallés (Barcelona)
Tel. 93 570 09 01 - Fax 93 570 06 75
Web: www.cpqiberica.es - E-mail : cpq@cpqiberica.es

- Salas de despiece, mesas de despiece, salas de refrigeración, cortadoras, embutidoras, carros y cubos de transporte, instalaciones diversas en mataderos como ganchos de transporte, etc.
- Depósitos de envasado, embotelladoras, taponadoras, boquillas, etc.
- Utensilios de trabajo.
- Suelos y paredes.

FORMA DE EMPLEO

Se utiliza a concentraciones entre 3 y 10 %. Dejar actuar de 10 a 30 minutos y enjuagar.

Las limpiezas por proyección, mediante un cañón de espuma, facilitan el trabajo sobre todo en lugares de difícil acceso, incrementando los tiempos de contacto y reduciendo el coste de productos químicos.

Tras las operaciones de limpieza se procederá a efectuar un esmerado post-enjuague de las superficies con agua potable, hasta eliminación de todos los residuos de detergente y suciedad.

Es conveniente disponer de cubos de disolución 3-10 % de **CPQ topfoam® o/s** cerca de los lugares de despiece al objeto de poder limpiar frecuentemente los utensilios de trabajo.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Producto ácido, irritante para la piel, los ojos y las vías respiratorias, por lo que debe utilizarse con las protecciones adecuadas, guantes, gafas y máscara de protección en caso de formación de aerosoles. Almacenar en lugar fresco y ventilado. Recabar más información en la hoja de seguridad.

Nota: Los datos contenidos en el presente documento son indicaciones de carácter general.

Nuestro Departamento Técnico establecerá las condiciones idóneas de aplicación para cada caso en concreto.

Soluciones integrales
PRODUCTOS | INSTALACIONES | SERVICIOS

CPQ Ibérica, S.A.
C/Facundo Bacardí i Massó, 15
Pol. Ind. "Can Magarola"
08100 Mollet del Vallés (Barcelona)
Tel. 93 570 09 01 - Fax 93 570 06 75
Web: www.cpqiberica.es - E-mail : cpq@cpqiberica.es