



F&B Nonstick

VA33

Detergente ácido desincrustante para a limpeza de moldes/formas para queijos

Descrição

Nonstick é um detergente líquido desincrustante ácido, de espuma reduzida para a limpeza de moldes/formas de queijos, bandejas e caixas.

Nonstick pode ser usado em aplicações CIP para a limpeza de superfícies na indústria de laticínios como tanques, cisternas de leite cru, moldes/formas/formas para queijos.

Propriedades

- **Nonstick** foi desenvolvido especialmente para a limpeza dos vários tipos de moldes/formas para queijo.
- **Nonstick** elimina a sujidade dos moldes/formas para queijos que não são eliminados com a utilização de detergentes convencionais.
- **Nonstick** é um detergente de espuma reduzida para ser aplicado em máquinas de lavagem para moldes/formas, em condições de alta pressão e turbulência.
- **Nonstick** é um detergente líquido com condutividade, indicado para doseamento e controlo automático.

Vantagens

- Elevada eficácia na eliminação da sujidade dos moldes/formas para queijos.
- As suas propriedades dispersantes e humectantes proporcionam uma alta eficiência na remoção da maioria das impurezas orgânicas, melhorando a sua eficácia operacional.
- As suas propriedades de espuma reduzida tornam-no indicado para utilização sob condições de alta pressão e turbulência, aumentando a performance de limpeza e permitindo um enxaguamento fácil.
- Indicado para doseamento automático e controlo por condutividade, garantindo um doseamento consistente do produto.

Instruções de utilização

Usar **Nonstick** a concentrações entre 1-4% w/w (0,8 a 3,2% v/v), a uma temperatura entre 45-65°C, dependendo do tipo de sujidade e aplicação.

Soluções de **Nonstick** devem ser enxaguadas abundantemente com água limpa para remover eventuais resíduos das superfícies, em contacto com os alimentos e bebidas.





F&B Nonstick

VA33

Dados técnicos

| | |
|------------------------------------|--|
| Aspecto | Líquido incolor, transparente |
| Densidade específica (20°C) | 1,24 |
| pH (1% a 20°C) | 2 |
| Teor em Fósforo | 71 g/Kg |
| Teor de Azoto (N) | 39 g/Kg |
| Carência Química de Oxigénio (COD) | 10 gO ₂ /kg |
| Nonstick [% p/p] | Condutividade específica a 25°C [mS/cm] |
| 0,5 | 6,6 |
| 1 | 13,9 |
| 2 | 25,5 |
| 3 | 34 |
| 4 | 44 |
| 5 | 54 |

Os dados acima descritos são típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificações do Controlo de Qualidade de um lote específico.

Segurança na armazenagem e manuseamento

Armazenar na embalagem de origem fechada, ao abrigo de temperaturas extremas. Um guia completo sobre manuseamento e classificação este produto e fornecido em separado na Ficha de Segurança.

Compatibilidade do produto

Nonstick quando aplicado às concentrações e temperaturas recomendadas é adequado para uso em materiais encontrados normalmente na indústria de processamento alimentar.

Evitar o contacto prolongado do produto puro com as superfícies, mesmo que em inox.

Em caso de incerteza experimentar o produto em separado numa amostra do material, antes de qualquer utilização prolongada.

Método de ensaio

| | |
|---------------|---|
| Reagentes: | Solução de hidróxido de sódio a 0,1 N Indicador de fenolftaleína |
| Procedimento: | Juntar 2-3 gotas do indicador a 10ml da solução teste. Titular com hidróxido de sódio, até ponto de viragem para rosa. |
| Cálculos | % p/p Nonstick= solução titulante (ml) x 0,14 % v/v Nonstick= solução titulante (ml) x 0,12 |