

Ficha Técnica

FOOD SYSTEM FS 120 N

F. Emissão: 05/09/03

F. Revisão: 30/10/19

Rev. Nº: 8



Referência

FOOD SYSTEM FS 120 N

Família

INDUSTRIA ALIMENTAR

Descrição

Desinfetante detergente alcalino espumante

Especificações do produto

pH al 5 %: 12.5-13.5
Peso específico: 1.10 -1.16 g/cc
Cor: Alaranja
Forma física: Líquido

Apresentação do produto

Garrafas de 22 kg
Contêiner de 210 kg
Contêiner de 1100 kg

Composição

Cloruro de bencil-C12-18-alkildimetil amonio 2.00%
Hidróxido potásico e excipientes c.s.p. 100%

MEMÓRIA DESCRITIVA

Desinfetante detergente alcalino espumante desenvolvido para a eliminação de todo o tipo de resíduos gordurosos gerados na Industria Alimentar, para a limpeza e desinfecção em uma etapa de todas as superfícies em estabelecimentos onde os alimentos são preparados / alça de alimentos.

Amónio quaternário incorporada na sua composição, permitindo a desinfecção de superfícies de contacto e equipamentos.

Produto cáustico-livre que facilita a aplicação do produto evitando a corrosão e vapores irritantes.

Suas propriedades emulsificantes e dispersantes torná-lo excelente para dissolver sujeira gordurosa.

Contém agentes sequestrantes, que o tornam útil para todos os tipos de água.

Uso de água quente aumenta significativamente a sua eficiência de limpeza.

A sua baixa concentração de utilização e fácil enxaguamento, fazem com que FS 120 N seja ideal para aplicação na Industria Alimentar.

Cumpra a Normas UNE-EN 13697 em condições sujas. Anti-sépticos e desinfetantes químicos. Ensaio quantitativo de não-poroso de superfície para a avaliação da actividade bactericida e fungicida dos desinfetantes químicos usada em productos nutritivos, na indústria, na casa e no colectivo.

Particularidades:

INDUSTRIA DOS CONGELADOS

Alta eficácia na eliminação de resíduos gordurosos presentes em arcas, peladoras, camaras de refrigeração, cortinas, apaleadoras, caixas, glaseadoras, etc.

INDUSTRIA CONSERVEIRA

Eficácia contra os resíduos gordurosos e proteínicos presentes nos utensílios de corte, peladoras, depósitos, etc.

As descritas anteriormente são indústrias específicas de aplicação de FS 120 N, ainda que, a sua eficácia também ficou provada noutras como pastelaria industrial, catering, congelados do mar e frutos secos.

MODO DE UTILIZAR

Aplicação do produto FS 120 N deve ser, na ausência de alimentação e por pessoal profissional. Eles devem realizar uma limpeza completa antes da aplicação.

Um teste de pré-tratamento deve ser realizado para verificar a compatibilidade do produto com os materiais.

Não misture com outros produtos químicos.

Incompatível com matéria orgânica, detergentes aniônicos, derivados amoniacais e hipocloritos.

Incompatível com cromo, chumbo, alumínio, estanho, zinco e suas ligas (bronze, latão, etc.).

Como utilizar a desinfecção de superfícies e equipamentos por pulverização, lavagem, imersão e aplicação do aplicador de espuma.

FS 120 N aplica-se diluído com água em concentrações de 5-15 % sempre em função da sujidade a eliminar e superfície de actuação.

Produto apto para a sua aplicação com as nossas centrais de espuma que permitem uma melhor aplicação do produto e melhoram os tempos de contacto para desenvolvimento do processo de limpeza.

Em concentrações de 5% possui actividade bactericida, requer tempos de contato de 5 minutos.

Ficha Técnica

F. Emissão: 05/09/03

FOOD SYSTEM FS 120 N

F. Revisão: 30/10/19

Rev. Nº: 8

Em concentrações de 5% possui actividade fungicida, requer tempos de contacto de 15 minutos.

A temperatura recomendada de aplicação oscila de 40-50°C com tempos de contacto de 15 minutos e enxaguamento com água a baixa pressão 15 a 30 kg/cm².

Restringido a usos profissionais

NOTAS

As informações descritas nesta ficha técnica, destinam-se ao aconselhamento dos nossos clientes da melhor maneira possível. Ainda que tenham sido cuidadosamente testados, estes dados são fornecidos apenas a título informativo.

Certificações

Qualidade | Meio ambiente | Pesquisa & Desenvolvimento & Inovação

Nitida possui um Sistema de Gestão Integrado, aprovado pelo Bureau Veritas Certification, de acordo com as normas ISO 9001, ISO 14001 e UNE 166002. Certificate No.: ES106910-1 / ES106911-1 / ES074602-2