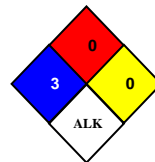


CLEAN CIP

Código I-29-119, Versión 0



Limpiador alcalino para sistemas de limpieza CIP

Limpiador industrial soluble en agua fría o caliente, diluye todo tipo de grasas y suciedades adheridas especialmente en empresas de alimentos

- Limpia a profundidad; tiene emulsificantes de gran penetración que extraen hasta las grasas y suciedades más pegadas.
- Contiene inhibidor de corrosión.
- No presenta olor
- Es un producto Alcalino libre de fosfatos de generación nula de espuma.
- Se aplica mediante dilución del producto y recirculación mediante el sistema CIP.
- Soporta temperaturas de hasta 90 °C.
- No deja película jabonosa; quita los residuos y deja las superficies limpias y brillantes.
- Es muy económico, se diluye hasta con 100 partes de agua, con lo cual se obtiene una alta energía limpiadora de bajo costo.

CLEAN CIP Disuelve grasas y demás suciedades pertinaces en empresas de lácteos, avícolas, bebidas y demás empresas de alimentos.

MODO DE EMPLEO:

Paso 1. Enjuagar el equipo con agua caliente (70-80 °C).

Paso 2. Dosificar el producto en una dilución adecuada (Puede ser hasta en 100 partes de agua)

Paso 3. Recircular la solución de **CLEAN CIP** por 30 - 60 minutos (o el tiempo recomendado por el fabricante del equipo) a una temperatura de 70 - 80°C.

Paso 4. Enjuagar el equipo con agua tibia o fría.

Paso 5. Dejar escurrir

Consulte la etiqueta antes de usar este producto.

