

instaquim®

Ten
Cip



Polski

Español

Ten Cip es un detergente no espumante para el tratamiento enzimático por recirculación de sistemas CIP: en la industria alimentaria. Formulado sin EDTA, sin NTA, sin cloro, sin sosa cáustica y sin alcohol, se utiliza en combinación con el producto Enzim Pro: para una limpieza eficaz de circuitos e instalaciones CIP.

APLICACIONES

- Sistemas CIP en industria alimentaria
- Circuitos de recirculación y tuberías
- Instalaciones de procesamiento de alimentos y bebidas
- Equipos y tanques de producción alimentaria

DOSIS Y FORMA DE EMPLEO

Utilizar en combinación con el producto Enzim Pro: . Diluir entre el 0,2 y el 0,5 %: en agua. Hacer circular por el sistema durante 20–60 minutos: a una temperatura de 40–55 °C: . Finalizado el tratamiento, aclarar con agua limpia hasta la eliminación completa del producto.

DATOS TÉCNICOS

Aspecto	Líquido amarillo transparente
pH	9,5 ± 0,5
Dosis	0,2 – 0,5 % en agua
Temperatura de uso	40 – 55 °C
Tiempo de contacto	20 – 60 minutos
Presentación	4x5 kg
Producto complementario	Enzim Pro

PRECAUCIONES DE UTILIZACIÓN

NO INGERIR.: No mezclar con otros productos

químicos.

- H318: — Provoca lesiones oculares graves.
- P102: — Mantener fuera del alcance de los niños.
- P262: — Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa.
- P305+P351+P338: — En caso de contacto con los ojos: aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.
- P337+P313: — Si persiste la irritación ocular: consultar a un médico.

Para información completa de manipulación, conservación y eliminación, solicitar la Ficha de Datos de Seguridad (FDS): a Instaquim.

Revisión 1 · 14/03/2017

Atención!/Warning!



Detervic S.A.

Polígon Industrial Can Malloles

Sant Llorenç Desmunts, 32

08500 Vic

Barcelona

T 938 891 344

F 93 889 16 40

info@instaquim.com

instaquim.com