



FICHA TECNICA

ALICAR-NET

Desengrasante para la industria cárnica

Elimina los restos de grasa animal, aceites y suciedad en general, en cualquier tipo de superficie, sin necesidad de frotar.

Deja las superficies brillantes sin residuos ni películas de aceite.

Contiene inhibidores del óxido y de la corrosión protegiendo así sus instalaciones.

MODO DE EMPLEO

Diluir el producto entre un 5/15% dependiendo de la suciedad a eliminar.

Aplicar sobre la superficie a limpiar, dejar unos minutos en reposo y aclarar con abundante agua.

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Estado físico a 20 °C:	Líquido
Color:	Amarillento
Olor:	Característico
Temperatura de ebullición a presión atmosférica:	100 °C
Presión de vapor a 20 °C:	2348 Pa
Presión de vapor a 50 °C:	12374 Pa (12 kPa)
Densidad a 20 °C:	1040 kg/m ³
pH:	9,7
Propiedad de solubilidad:	Muy soluble en agua
Punto de inflamación:	No inflamable (>60 °C)
Temperatura de auto-inflamación:	310 °C
C.O.V. (Suministro):	0,7 % peso
Concentración C.O.V. a 20 °C:	7,28 kg/m ³ (7,28 g/L)
Número de carbonos medio:	4
Peso molecular medio:	74,1 g/mol

Reglamento (CE) nº648/2004 sobre detergentes:

De acuerdo a este reglamento el producto cumple lo siguiente:

Los tensoactivos contenidos en esta mezcla cumplen con el criterio de biodegradabilidad estipulado en el Reglamento (CE) nº648/2004 sobre detergentes. Los datos que justifican esta afirmación están a disposición de las autoridades competentes de los Estados Miembros y les serán mostrados bajo petición directa o bajo petición de un productor de detergentes.

Producto recomendado para la limpieza en industria alimentaria.

sercaria