



F&B Redes

VC70

Detergente clorado de espuma reduzida, com silicatos, para águas duras

Descrição

Redes é um detergente alcalino clorado de espuma reduzida, com excelentes propriedades de remoção de proteínas, seguro em ligas leves, indicado para limpezas CIP e lavagens por pulverização, em indústrias Alimentares e de Bebidas.

Redes é utilizado na indústria de processamento de carnes para a limpeza manual de utensílios, limpezas por spray de ligas leves e limpezas CIP de congeladores. **Redes** foi testado e aprovado como seguro para utilização em garrafas em polycarbonato e PET, limpeza de contentores e formas.

Propriedades

- **Redes** proporciona uma excelente detergência para remoção de proteínas, combinado com protecção para ligas leves, para lavagem por spray e CIP na indústria Alimentar e de bebidas.
- **Redes** é tolerante em águas duras.
- **Redes** pode ser usado em CIP em condições de elevada turbulência.

Benefícios

- Seguro em ligas leves, ideal para utilização em alumínio e outros equipamentos em ligas leves, deixando as superfícies livres de corrosão/"pitting", prolongando a durabilidade do equipamento.
- Tolerante a águas duras, assegura um equipamento sem incrustações e aumentando a eficácia operacional.
- Pode ser usado em garrafas e contentores em polycarbonato.
- Espuma reduzida em condições de grande turbulência, facilitando o enxaguamento, melhorando eficiência da limpeza.

Instruções de Uso

Utilize **Redes** a 0.6-1.2% p/p (0.5-1% v/v) a temperaturas ambiente até 50°C para limpeza por imersão, e a 50°C para CIP e limpezas por spray.

Redes é usado a 40-50°C durante 10-20 minutos para CIP em tanques de leite, lavagem de tabuleiros e enchedoras.

Redes deve ser enxaguado abundantemente de todas as superfícies após a limpeza, para assegurar a eliminação de possíveis manchas.

Para mais informações, consultar os técnicos da Diversey.

Soluções que contenham **Redes** devem ser enxaguadas cuidadosamente de forma a remover eventuais resíduos das superfícies em contacto com alimentos e bebidas





Redes

VC70

Dados técnicos

Aspecto	Líquido amarelo claro, Límpido
Densidade específica (20°C)	1,26
pH (1% a 20°C)	11
Teor em Fósforo	23 g/kg
Teor de Azoto (N)	isento
Carência Química de Oxigênio (COD)	<10 gO ₂ /kg
Os dados acima descritos são típicos de uma produção normal e não devem ser considerados como especificações do Controle de Qualidade de um lote específico.	

Segurança na armazenagem e manuseamento

Armazenar na embalagem de origem fechada, ou (quando aplicável) em tanque devidamente aprovado e ao abrigo de temperaturas extremas. Para informações detalhadas sobre o manuseamento e a eliminação deste produto consultar a Ficha de Dados de Segurança.

Compatibilidade do produto

Redes pode ser usado em quase todos os materiais normalmente encontrados na indústria de processamento alimentar e de bebidas, se utilizado segundo estas instruções de utilização. É recomendado testar individualmente nos materiais antes da utilização prolongada, para a possibilidade de surgirem eventuais incertezas.

Método de ensaio

Reagentes:	Ácido clorídrico ou sulfúrico a 0,1 N Tiosulfato de sódio 0,1N Indicador de fenolftaleína
Procedimento:	Juntar 10ml de Tiosulfato de sódio 0,1N a 50ml da solução teste e misturar bem durante 30 segundos. Em seguida adicionar 2-3 gotas de indicador de fenolftaleína. Titular com Ácido Sulfúrico ou Ácido clorídrico, até ponto de viragem para incolor.
Cálculos	% p/p Redes = Volume de ácido gasto na titulação (ml) x 0.2 % v/v Redes = Volume de ácido gasto na titulação (ml) x 0.16

www.diversey.com

© 2019 Diversey, Inc. All Rights Reserved. P00182 PT 07/20