

SCHEDA TECNICA

MEMBRACLEAN ENZYME 2

Descrizione:

Detergente liquido enzimatico ad alta concentrazione, basato su una combinazione di tensioattivi ed enzimi stabilizzati garantisce elevate prestazioni detergenti sia su residui grassi che proteici. **MEMBRACLEAN ENZYME 2** è adatto per la pulizia delle membrane in impianti di micro, ultra e nano-filtrazione, nonché di impianti ad osmosi inversa nel settore lattiero-caseario, in particolare per la pulizia di impianti di filtrazione utilizzati per la concentrazione del siero di latte, di trattamento del latte e nella produzione dei formaggi. Compatibile con la maggior parte delle membrane.

Caratteristiche chimico fisiche:

Aspetto Fisico	Liquido limpido
Colore	Paglierino
Odore	caratteristico
Densità a 20 °C	1,05
pH	9 - 10

Effetto sui materiali:

Innocuo su tutti i materiali normalmente impiegati

Modalità d'impiego e dosaggio:

Per tutte le membrane di uso comune in impianti di micro, ultra e nano-filtrazione ed osmosi inversa nell'industria del latte e dell'imbottigliamento.

MEMBRACLEAN ENZYME 2 viene impiegato con sistemi automatici a concentrazioni comprese fra i 0,5% e 1,5% a temperature e tempi di contatto variabili in funzione delle quantità e del grado di invecchiamento dello sporco. Dopo il lavaggio far seguire una fase appropriata di inattivazione degli enzimi

NOTA: Osservare le raccomandazioni dei produttori delle membrane per: la temperatura massima, pH, tempi di contatto, e tipologia di acqua da utilizzare per la diluizione e risciacquo.

Informazioni sull'immagazzinamento:

Evitare l'uso improprio del prodotto. Conservare negli imballi originali chiusi o, dove applicabile, negli appositi locali o serbatoi di stoccaggio lontano da temperature estreme.

Per informazioni relative alla manipolazione e allo smaltimento delle soluzioni consultare la scheda di sicurezza. IRCA SERVICE non è responsabile in alcun caso per l'utilizzo improprio del prodotto.

