

OLEOCLEAN 2.0

DESENGRASANTE PARA MOLINOS DE ACEITE

INDUSTRIA ALIMENTARIA



DESCRIPCIÓN

OLEOCLEAN 2.0 es una formulación de nueva generación compuesta por alcalinos equilibrados para la eliminación de grasas y residuos de origen vegetal en el SECTOR OLEÍCOLA, pero también se puede utilizar en la Industria Alimentaria en general.

- ACTIVO INCLUSO EN PRESENCIA DE AGUAS DURAS
- CON ESPUMA RESISTENTE

UTILIZACIÓN

SEPARADOR DE AGUA - ACEITE

1. Preparar una solución al 1-2% con agua (preferiblemente caliente a unos 50°C)
2. Hacer circular la solución en el separador durante al menos 15 minutos.
3. “Disparar” el aire comprimido, descargando el agua y la suciedad en suspensión.
4. Realizar al menos 2 enjuagues con agua tibia y limpia para eliminar cualquier residuo de suciedad y producto.

EQUIPOS - SILOS - PAVIMENTOS

Suciedad Ligera: Diluir al 0,5-1% con agua preferiblemente caliente a unos 50°C.

Suciedad Pesada: Diluir al 1,5-2% con agua preferiblemente caliente a unos 50°C.

Aplicar el producto o sumergir la herramienta en la solución dejándola actuar el tiempo necesario para eliminar la suciedad orgánica, luego enjuagar con agua limpia y potable.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Líquido incoloro
Olor	Cítrico/limón
Densidad relativa	0,660 kg/lit

Específico para uso en la **INDUSTRIA ALIMENTARIA** y **ENOLÓGICA** (conforme a las Directivas Comunitarias CE/93/43 y CE/96/3 en pleno cumplimiento de las aplicaciones del plan H.A.C.C.P.)

CÓDIGOS - FORMATOS

Código del Producto	2MQ025
Formato	Bidón 25 kg
Confección	1 bidón

Las indicaciones de esta ficha técnica se basan en las características y potenciales usos conocidos por nosotros. En general, no es posible deducir de esta información una obligación o responsabilidad legal a partir de estos datos.