

QMT ESP

PRODUTO ESPUMANTE FORTEMENTE ALCALINO PARA APLICAÇÃO NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

CARACTERÍSTICAS

- É um produto líquido, fortemente alcalino, contendo tensoactivos especiais, conferindo ao produto uma forte acção espumante.

APLICAÇÕES

- **QMT ESP** é especialmente indicado para a Indústria Alimentar na remoção de sujidades proteicas e gordurosas em todos os sectores onde se exija uma limpeza fortemente alcalina, nomeadamente no exterior dos equipamentos.
- Nas condições de aplicação não exerce qualquer tipo de ataque sobre o aço inoxidável, matérias plásticas e cerâmica.

MODO DE EMPREGO

- Enxaguar previamente as superfícies a limpar com água.
- Utilizando um dispositivo para formação de espuma, aplicar o produto a uma concentração de 2-4% a uma temperatura de 40-60°C.
- Deixar a espuma actuar durante cerca de 15 minutos.
- Enxaguar novamente com água até que esteja garantida a total remoção do produto.

CONTROLO DA SOLUÇÃO

MODO OPERATÓRIO

- Toma de 50 ml de solução
- Adicionar 2-3 gotas de fenolftaleína. A solução deverá ficar rosa.
- Titular com ácido clorídrico 0,5N até passagem a incolor.

CÁLCULOS

Concentração de **QMT ESP** (%) = Volume gasto HCl (ml) × 0,3

PROPRIEDADES

FÍSICO-QUÍMICAS

- Aspecto - líquido límpido amarelado
- Odor - característico
- Densidade (g/cm³) - 1,14 - 1,18
- pH puro - ≥ 13,0
- pH a 1% - 12,0-13,0
- Teor de Sólidos (%) - 26 - 29
- Solubilidade - total em água

PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES

CUIDADOS ESPECIAIS

- Evitar o contacto com a pele, olhos e vias respiratórias. Seguir as indicações do rótulo, nomeadamente no uso de equipamento de protecção.
- Em caso de contacto com os olhos, deverá lavá-los abundantemente com água fria e consultar um médico.
- Consultar a Ficha de Dados de Segurança para mais informações.