

MASTERCLEAN HP-1

DESCRIPCIÓN:

Desengrasante especial para industria alimentaria, categoría H1, para aplicaciones en contacto accidental con alimentos. Actúa como desengrasante universal eliminando rápida y fácilmente restos de aceites, grasas y productos similares en industria alimentaria.

PROPIEDADES Y VENTAJAS

- ✓ Exento de compuestos halogenados, aromáticos polinucleares y PCB's.
- ✓ Libre de sustancias nocivas para el humano.
- ✓ Elevado poder diluyente.
- ✓ Alto punto de inflamación, garantizando la seguridad durante su manejo.
- ✓ Buena velocidad de evaporación.
- ✓ Olor suave.
- ✓ Excelente capacidad dieléctrica.

APLICACIONES

- ✓ Limpieza de restos de grasa y aceite.
- ✓ Desengrasante de elementos mecánicos metálicos.
- ✓ Limpieza interior de circuitos de termofluido, disolviendo con facilidad lodos e impurezas adheridos a las superficies.
- ✓ Como agente de limpieza de mecanismos en industria alimentaria en general: cojinetes, rodamientos, guías, cadenas de arrastre

HOMOLOGACIONES:

Categoría Code H1
NSF Registration N°: 160964
License HALAL n° IH-986/2.4/M/60
Contact us: +34 957 634 071



DATOS TÉCNICOS:

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	NORMA	VALOR
Aspecto	Visual	Líquido transparente e incoloro
Color Saybolt, mín	ASTM D 156-87	30
Densidad a 15 °C (kg/l)	ASTM D-1298	0,76 - 0,78
Punto de inflamación, Mín (°C)	ASTM D-93	> 60
Viscosidad cinemática a 20°C (cSt)	ASTM D-445	1,30 - 5,50
Viscosidad cinemática a 40°C (cSt)	ASTM D-445	1,70
Aromáticos, Peso máx (%)	UOP 495-75	0,1

PRESENTACIÓN:

Envases de 20 L.