

SCHEDA INFORMATIVA

ACITRICO

DISINCROSTANTE ACIDO, ALIMENTARE

ACITRICO è un decapante a base di acido citrico, opportunamente inibito per lavaggi chimici d'impianti in acciaio al carbonio acciaio inossidabile ed altre superfici metalliche.

Il trattamento di decapaggio deve essere effettuato previa diluizione con acqua greggia ad una concentrazione compresa tra il 30 ed il 50 %.

Le soluzioni così preparate sono impiegate sia a freddo che a caldo (temperatura massima di 60°C). Si consiglia tuttavia di utilizzare la procedura a caldo per avere una più rapida velocità di dissoluzione dei depositi.

Si consiglia di mantenere una concentrazione di acido citrico tra il 5 ed il 10%.

Il tempo di attacco dei depositi è generalmente compreso tra le 6 e le 8 ore di contatto.

Tempi più brevi possono essere sufficienti per la dissoluzione di depositi costituiti esclusivamente da carbonati.

Durante il lavaggio è opportuno far circolare la soluzione per favorire il rinnovo della soluzione stessa a contatto con le pareti da decapare. Ciò può essere effettuato anche con parziali svuotamenti e riempimenti degli impianti.

Gli inibitori utilizzati nella preparazione di **ACITRICO** , contengono particolari proprietà tensioattive che impartiscono al prodotto una buona attività detergente.

La tendenza alla formazione di schiuma può essere esaltata dalla presenza di carbonati che, a seguito dell'attacco acido, liberano una notevole quantità di anidride carbonica.

Consigliamo pertanto di tenere sempre a disposizione un certo quantitativo del ns.

Antichiuma ANTISKI, che può essere utilizzato per il controllo e la soppressione della schiuma, se in eccesso.

ACITRICO trova particolare impiego nelle industrie alimentari, inoltre se aggiunto alla salamoia favorisce la pulizia delle resine cationiche .Il dosaggio deve essere del 10-20% rispetto al cloruro di sodio.

NOTA:

Per la manipolazione del'ACITRICO, leggere le istruzioni riportate sulla scheda di sicurezza.

IMBALLO

ACITRICO è imballato in fusti da Kg 25, 50,200 e cisternette da 1000 Kg.

Marzo, 2017