



quinnovec

# BOLETIN TECNICO

## QV-FOAM ACID

### DETERGENTE ÁCIDO PARA LIMPIEZA ESPUMANTE

FECHA DE EMISION: 15-04-2006 | FECHA DE REVISION: 21-04-2021

#### DESCRIPCIÓN:

**QV-FOAM ACID** es un detergente líquido de carácter ácido y de alto poder espumante que es utilizado para efectuar limpieza con espuma en la industria procesadora de alimentos.

**QV-FOAM ACID** está formulado con surfactantes y agentes secuestrantes que permiten una limpieza total de los sucios proteínicos, azucarados, grasos, entre otros.

#### CARACTERÍSTICAS:

- Excelente capacidad espumante.
- Por su excelente acción humectante penetra en los lugares más difíciles donde otros limpiadores no funcionan.
- Su espuma es estable en temperatura ambiente e incluso en agua fría, permitiendo una buena detergencia.
- Facilita la limpieza en superficies verticales y de difícil acceso.
- Remueve los depósitos minerales (sales de calcio, magnesio etc.) y a la vez abrillanta las superficies metálicas.
- No ataca metales, plástico, vidrio ni gomas.
- Enjuaga fácilmente con agua.
- Es completamente biodegradable.
- Económico al uso

#### PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS:

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Aspecto                       | Líquido        |
| Color                         | Ámbar          |
| Olor                          | Característico |
| Biodegradabilidad             | Positiva       |
| Solubilidad en agua (g/100ml) | Total          |
| Poder de Limpieza             | Óptimo         |
| Poder espumante               | Alto           |
| PH (al 100 %) (p/v)           | 2,0 ± 1,2      |
| Densidad (25°C) (gr/ml)       | 1,030 ± 0,010  |



quinnovec

# BOLETIN TECNICO

## QV-FOAM ACID

### DETERGENTE ÁCIDO PARA LIMPIEZA ESPUMANTE

FECHA DE EMISION: 15-04-2006 | FECHA DE REVISION: 21-04-2021

#### USOS:

**QV-FOAM ACID** está diseñado para la limpieza de equipo procesadores de alimentos en las industrias: procesadora de carne y aves, procesadora de queso, alimentos congelados y enlatados, heladeras, procesadora de jugos y frutas, embotelladoras de gaseosas, cervezas, agua mineral, panificadoras, industria láctea, supermercados, transporte de alimentos, etc.

#### CONCENTRACION DE USO:

**QV-FOAM ACID** está formulado para ser utilizado con equipos espumadores y equipos de limpieza a presión, en concentraciones entre 5,0 a 10,0 % en (v/v), esta concentración depende del trabajo a realizar y las características de la espuma que se desea lograr, mantener la solución en contacto con la superficie por tiempo de 20 a 30 minutos, luego proceder enjuagar con agua a presión.

**Nota:** Se recomienda primeramente realizar una limpieza alcalina con el **QV-FOAM ACID** y posterior a esto, se recomienda el saneamiento con el **QV-AMONI QUAT**. Antes de aplicar cada uno de los productos debe ser enjuagado el que está siendo usado.

#### PRECAUCIONES:

Almacenar el producto en un lugar seco y fresco no requiere medidas especiales por seguridad y características de producto, sin embargo, debe ser manejado con guantes y lentes de seguridad; en caso de contacto con los ojos lavarse con abundante agua por 15 minutos. Manténgase fuera del alcance de los niños.

#### PRESENTACIÓN:

Bidón: 20 Litros | 21 Kg.  
Carboya: 60 Litros | 62 Kg.  
Tambor: 200 Litros | 206 Kg.  
Tótem: 1000 Litros | 1.030 Kg.

