



BASIS

DETERGENTE LIQUIDO CAUSTICO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

CAUSTIC LIQUID DETERGENT FOR THE FOOD INDUSTRY

Descrizione

BASIS è un detergente caustico a base di alcali caustici, disperdenti a basso contenuto in fosforo, peptizzanti e anti-schiuma. Grazie al suo contenuto in miscela sinergizzata di antincrostanti, BASIS è utilizzabile con acque di qualsiasi durezza. BASIS è utilizzabile in tutte le industrie Alimentari, dell'imbottigliamento e della lavorazione dell'industria enologica per la rimozione dei tartrati, birra, succhi, casearia e del latte in genere.

Caratteristiche chimico fisiche:

Aspetto Fisico Liquido Limpido

Colore Ambra

Odore Caratteristico

pH (sol.1%) ca. 12.3

Formazione della schiuma Assente

Dosaggio

1-5%

Modalità d'impiego:

Nelle latterie, birrerie, industrie delle bevande e del vino, si utilizza BASIS a concentrazione variabile fra 1.0 e 5% a temperature di 50°-80°C con tempi di contatto in dipendenza dell'utilizzo e del tipo di sporco. Per la detartarizzazione di vasi vinari in inox e cemento, nell'industria del vino a concentrazione dal 5% al 10% a temperatura da ambiente a 70°C, ove possibile. Nell'industria dolciaria nel lavaggio degli stampi in materiale plastico (policarbonato) ecc. alla concentrazione di 0.2-0.5% a temperature di 55-65°C con tempi di contatto in funzione del tipo di stampo e velocità del tunnel di lavaggio. Nel lavaggio delle bottiglie con e senza etichette e con lavatrici con pompe sommerse, BASIS, può trovare impiego senza l'ausilio di dosaggi separati di antischiuanti specifici. Le concentrazioni di utilizzo nei maceri dipendono dal tipo di lavabottiglie in utilizzo. In linea generale, oscillano dal 3 al 6% alle temperature di esercizio consigliate dal costruttore.

Description

BASIS is a caustic detergent, which contains caustic alkalis, low-phosphorus dispersants, peptizing agents and anti-foaming agents. Thanks to its synergized mixture of anti-scaling agents, BASIS can be used with water of any hardness. BASIS can be used in all food, bottling and wine processing industries to remove tartrates, beer, juices, cheese and milk in general.

Physical and chemical properties:

Appearance: clear liquid

Colour: amber

Odour: characteristic

pH (1% sol.) approx. 12.3

Foaming: absent

Dosage

1-5%

Instructions for use:

Dairies, breweries, beverage and wine industries use BASIS at concentrations between 1.0 - 5% at temperatures of 50° - 80°C with contact times depending on use and type of dirt. For the detartarization of stainless steel and concrete wine vessels, in the wine industry at 5 - 10% concentrations at 70°C room temperature, where possible. In the confectionery industry when washing plastic moulds (polycarbonate) etc. at 0.2-0.5% concentration at temperatures of 55-65°C with contact times depending on the type of mould and speed of the washing tunnel. When washing bottles with and without labels, and with washing machines with submersible pumps, BASIS can be used without separate dosages of specific anti-foaming agents. The concentrations of use in pulp depend on the type of bottle washer in use. In general, they have a range of 3 - 6% at the operating temperatures recommended by the manufacturer.



Settori di Applicazione:

Nei caseifici per il lavaggio di serbatoi, tubazioni, centrifughe.

Nelle birrerie, nell'industria del vino, nell'industria delle bevande e acque minerali per il lavaggio di bottiglie, tanks, caldaie cottura, keys, riempitrici, casse.

Nell'industria delle conserve, vegetali e animali, per la de-terensione di taglio e cernita, cuocitori, nastri, trasportatori e pavimenti, nei lavaggi in impianti a tunnel per casse, per l'asportazione di sostanza organica carbonizzata, etc.

Nell'industria dolciaria per il lavaggio degli stampi in policarbonato, in polietilene, polipropilene, etc..

Areas of application:

In dairies, to wash tanks, pipes and centrifuges;

For washing in breweries, the wine, beverage and mineral water industry; bottles, tanks, cooking boilers, keys, filling machines and crates;

In the canning, vegetable and animal industry for cutting and sorting, cookers, belts, conveyors and floors, to wash crate tunnel systems, to remove charred organic substances, etc.

In the confectionery industry, to wash moulds made of polycarbonate, polyethylene, polypropylene, etc.



Informazioni sull'immagazzinamento

Evitare gli urti, le manipolazioni improprie delle confezioni che possono provocare fuoriuscite del prodotto. Proteggere dal gelo, stoccare lontano da fonti di calore, mantenere i recipienti ben chiusi.

Storage information

Avoid impact and incorrect handling of the packages which may cause product leakage. Protect from frost, store away from heat sources, keep containers tightly closed.

BASIS REV. 6 / FEBBRAIO 2022

MECHIM S.r.l. Viale Volta, 41 20047 CUSAGO MI - Tel +39 02 903381

LE INDICAZIONI QUI RIPORTATE CORRISPONDONO ALLO STATO ATTUALE DELLE NOSTRE CONOSCENZE ED ESPERIENZE, COMUNQUE NON SOLLEVANO L'UTILIZZATORE DAL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA E PROTEZIONE O DALL'UTILIZZO IMPROPRIO DEL PRODOTTO. LE INDICAZIONI RIPORTATE SULLE ETICHETTE CORRISPONDONO ALLE DISPOSIZIONI DI LEGGE IN VIGORE, EVENTUALI VARIAZIONI SARANNO EFFETTUATE SENZA ALCUN PREAVVISO

Formati

13 Kg
25 Kg
1250 Kg

BASIS REV. 6 FEBRUARY 2022

MECHIM S.r.l. Viale Volta, 41 20047 CUSAGO MI - Tel +39 02 903381

THE INDICATIONS GIVEN ON THIS DATA SHEET ARE BASED ON OUR CURRENT KNOWLEDGE AND EXPERIENCE AND, IN ANY CASE, DO NOT DISPENSE THE USER FROM COMPLYING WITH HEALTH AND SAFETY REGULATIONS OR FROM AVOIDING IMPROPER USE OF THE PRODUCT. THE INDICATIONS GIVEN ON THE LABELS COMPLY WITH THE LEGAL PROVISIONS IN FORCE. ANY CHANGES REQUIRED WILL BE IMPLEMENTED WITHOUT ANY FOREWARNING

Formats

13 Kg
25 Kg
1250 Kg

