

FICHA TÉCNICA

código 081

actualizado
05/02/2020

PRODUCTO **FERRONET**[®]

DESCRIPCIÓN

MINEA FERRONET[®] es un desincrustante líquido de carácter ácido, de elevado poder desoxidante, desengrasante y descalcificante. No es un producto nocivo. Apto para uso en la industria alimentaria. No tiene fecha de caducidad. BIODEGRADABLE.

CARACTERÍSTICAS

<i>aspecto (20-25°C)</i>	líquido transparente color rojizo anaranjado.
<i>riqueza</i>	mezcla de ácidos y tensioactivos.
<i>pH (1% V/V)</i>	2,00 +/- 0,1
<i>densidad (20°C)</i>	1,29 +/- 0,01 Kg/dm ³

APLICACIONES Y PROPIEDADES

Elevado poder desincrustante de los residuos calcáreos. Eficaz como eliminador de óxido. Eficaz a cualquier temperatura, aunque su rendimiento aumenta trabajando en caliente. Soluble totalmente en agua en todas proporciones.

No ataca a metales como hierro o cobre, pudiendo atacar débilmente metales ligeros como aluminio, zinc, o estaño cuando no están en aleación.

No genera futuras oxidaciones ni por vapores ni por residuo del propio producto.

MODO DE EMPLEO PARA DESOXIDAR (ELIMINADOR DE ÓXIDOS)

Utilizar puro, mediante brocha, esponja, pistola, etc. Dejar actuar mínimo 10 minutos y luego aclarar con agua. No ataca al hierro ni a las superficies pintadas.

1 Kg de producto limpia 29 m² de superficie o entre 22-24 m² si está atacada por la corrosión (repetir la operación si existe una capa fuerte de óxido).

Para recuperación periódica de cubiertas y teka en el sector náutico y naval. Emplear al 25-50% con agua y baldear con buen aclarado.

MODO DE EMPLEO PARA INCRUSTACIONES DE CAL

Para eliminar incrustaciones en depósitos, tuberías, circuitos de calefacción o refrigeración, calderas, tanques, etc...

Utilizar disuelto en agua en una proporción del 5 al 15 %.

A ser posible trabajar en caliente, a una temperatura de 60°C.

Dejar actuar de 15 minutos a 1 hora, en función del grosor de la incrustación y la temperatura de trabajo.

Tras su aplicación aclarar bien con agua para eliminar los residuos.

PRESENTACIÓN

Envases de polietileno: 7 y 14 Kg.

Cajas de 12 unidades de botellas de 1 Kg.

Cajas de 12 unidades de botellas de 350 g.

Cajas de 30 unidades de botellas de 350 g.