

Concentrado de lavagem do sistema de restaurante

Descrição

O concentrado de lavagem do sistema do restaurante é uma solução baseada em carbonato de potássio usada para lavagem da tubulação do ANSUL® R-102 e do sistema de supressão de incêndio de restaurante PIRANHA após a liberação.

Propriedades do agente

- Aparência Líquido transparente
- Vida útil de armazenamento. 12 anos
- Índice refratário típico 1,3990 a 1,4070
- Ponto de congelamento - 40 °C (- 40 °F)
- Ponto de ebulição 110 °C (230 °F)
- Gravidade específica típica. 1,32 a 1,52
- Viscosidade cinemática. 5,62 centistokes
- pH 12,5 a 13,5

Observação: Tenha cuidado ao manipular o concentrado de lavagem. Se houver contato com os olhos ou a pele, lave com água. Se o concentrado for ingerido, beba água ou leite para diluir e chame um médico.

Informações de pedido

O concentrado de lavagem do sistema de restaurante é disponibilizado em um recipiente vedado:

Número de peça 79656 Consiste em garrafas de 355 – 946 ml (12 – 32 oz.)

Observação: Os valores métricos neste documento são fornecidos para referência dimensional somente e não refletem uma medição real.

ANSUL e os nomes de produtos listados neste material são marcas e/ou marcas registradas. O uso não autorizado é rigorosamente proibido.



008650