

# Concentrado para Sistema de Purga para Restaurantes

## Descripción

El Concentrado para Sistema de Purga para Restaurantes es una solución a base de carbonato de potasio, usada para purgar tuberías del Sistema de supresión de incendios para restaurantes ANSUL® R-102 y PIRANHA después de una descarga.

## Propiedades del agente

- Apariencia . . . . . Líquido transparente
- Período de conservación . . . . . 12 años
- Índice refractivo típico . . . . . 1,3990-1,4070
- Punto de congelación . . . . . -40 °C (-40 °F)
- Punto de ebullición . . . . . 110 °C (230 °F)
- Gravedad específica típica . . . . . 1,32-1,52
- Viscosidad cinemática. . . . . 5,62 centistokes
- pH . . . . . 12,5-13,5

**Nota:** Se debe tener cuidado al manipular el concentrado para purga. Si existe contacto con los ojos o la piel, enjuague con agua. Si ingiere el concentrado, diluya con agua o leche y consiga asistencia médica.

## Información para pedidos

El Concentrado para Sistema de Purga para Restaurantes está disponible en un contenedor sellado:

Pieza No. 79656 Consta de 12 botellas de 946 cc (32 oz.)

**Nota:** Los valores métricos convertidos en este documento se proporcionan solo como referencia de las medidas y no reflejan mediciones reales.

ANSUL y los nombres de productos mencionados en este material son marcas comerciales o marcas registradas. Se prohíbe estrictamente su uso no autorizado.



008650