



FICHA TECNICA

SOSA CÁUSTICA

Microperlas

CARACTERÍSTICAS:

- Sosa Cáustica al 99% presentada en microperlas. Hidróxido Sódico.

USOS:

- Enérgico desatascador.
- Enérgico desengrasante.
- Decapante.
- Fabricación de jabón y elaboración de aceituna.

COMPOSICIÓN:

Hidróxido de sodio (sosa cáustica) al 99%.

DENSIDAD a 15°C:

2,13 Kg/Litro

PROPIEDADES:

Por tratarse de un producto de alta alcalinidad permite la disgregación de cualquier clase de materia orgánica, ya sean pelos espinas, restos de alimentos, papel, etc. en tuberías, lavabos, fregaderos, bañeras, inodoros y desagües en general.

APLICACIÓN:

Sector Doméstico y Profesional.

Se vierte el contenido de sosa de una cucharada sopera en la tubería desatascada. Se añade a continuación un vaso de agua caliente y se deja actuar durante 15 minutos. Si transcurrido este intervalo de tiempo persiste el atasco, repetir la operación, siempre asegurándose que no quede sosa sin disolver.

Deje correr abundante agua por la tubería desatascada.

Si añade un exceso de sosa, o no se disuelve toda, puede cristalizar y provocar un atasco definitivo que ya no se podrá resolver con este método

Decapante/Desengrasante:

Preparar una pasta con sosa y agua. En caliente se aplica con brocha sobre la superficie a decapar. La pintura se reblandece y se quita con una espátula. Se debe evitar el contacto prolongado de la madera con la pasta decapante, ya que la madera puede ennegrecerse y sufrir quemaduras.



La sosa debe aplicarse con mucha precaución utilizando guantes, ropa adecuada, gorro y gafas.

Fabricación de jabón:

- 0,5 Kg de sosa
- 3 litros de agua
- 3 litros de aceite o grasa **animal/vegetal**.

Primero se prepara la disolución de sosa en agua. Se mezcla en caliente y vigorosamente con la grasa. Se deja endurecer y reposar en un molde de plástico de corcho blanco. Se lava con abundante agua, se corta y se seca.

*La información detallada a continuación es meramente a título orientativo y general, y no responde a ninguna receta en concreto, por lo que recomendamos que contraste dicha información con otras recetas más específicas.

Elaboración de aceitunas:

- 30 gramos (3 cucharadas soperas) de sosa.
- 1 Kg de aceitunas verdes.

- 15 gramos (una cucharada y media) de sosa.
- 1 Kg de aceitunas negras.

Primero se disuelve la sosa en agua suficiente para que todas las aceitunas queden sumergidas. Después se añaden las aceitunas a la disolución preparada y se deja actuar unas 6 horas. Al cabo de las cuales se controlan las aceitunas cada hora haciéndoles un corte transversal, hasta observar que la sosa ha llegado al hueso. Al final se enjuagan con abundante agua y las aceitunas ya están listas para ser condimentadas.

ATENCIÓN:

No utilizar en tuberías de aluminio ni en sanitarios que estén siendo tratados.

RECOMENDACIONES:

LOGISTICA:

<u>Formato</u>	<u>Unidades</u> <u>caja</u>	<u>Cajas por</u> <u>pallet</u>	<u>Código</u> <u>producto</u>	<u>Código EAN</u>
1 Kgr	12	60	60020203	8421058000939

Pequeños micropelotas pero muy contundentes"