

FoodClean CIP 100 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Zeer sterk alkalisch poedervormig reinigingsmiddel. Specifiek voor verwijdering van zeer hardnekkige aanslagen uit bakovens, braad- en kookapparatuur en blancheurs. FoodClean CIP 100 heeft een zeer goed vet-, zetmeel- en eiwitverwijderend vermogen (met name reeds verkoolde of sterk gedenatureerde vervuiling wordt weer opgelost) en is uitermate geschikt voor gebruik bij hoge waterhardheid. FoodClean CIP 100 is veilig toepasbaar op RVS en alkalibestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

Gebruik:

Uitkoken:

Gebruiksconcentratie 1,0 – 3,0%, afhankelijk van de mate van vervuiling. Altijd eerst het te reinigen systeem met water vullen, dan poeder toevoegen. Let op het nemen van veiligheidsmaatregelen (bescherming voor handen en het gelaat). Niet oplossen in kokend heet water (water niet warmer dan 60 - 70°C) i.v.m. het vrijkomen van oploswarmte. Reinigingstemperatuur 60 - 90°C. Contacttijd 10 - 60 minuten, bij zeer sterke of oude vervuilingen indien mogelijk tot 12 uur. Draag zorg voor een goede circulatie of doorstroming (mengen, rondpompen of roeren). Afspoelen met koud water tot pH neutraal. Desgewenst kan voor de zekerheid nagereinigd worden met FoodClean CIP 900 ter voorkoming van alkaliresten en voor het polijsten van het oppervlak. Gebruikoplossing kan goed hergebruikt worden. Sterk vervuilde oplossingen verversen.

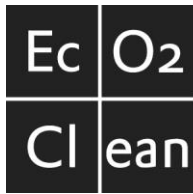
Samenstelling:

Natronloog, kaliloog, silicaten, fosfaten, niet ionogene tensiden.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 13
Stortgewicht	: ca. 1050 g/l
Kleur	: wit, korrelig poeder*
Geur	: geurloos*
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 18 mg O ₂ /g

De productinformatie van de FoodClean producten is afgestemd op de meest voorkomende bedrijfsomstandigheden. Voor het optimaal toepassen van de FoodClean producten dienen de optimale omstandigheden telkens middels proeven in praktijk te worden vastgesteld. Materialen en machines, waarvan de bestendigheid tegen inwerking van de FoodClean producten niet bekend is, dienen getest te worden. Altijd de nodige voorzichtigheid in acht nemen. Voor deskundig advies en begeleiding kunt u contact opnemen met ons kantoor, tel 0343 59 54 60. Aan deze productinformatie kunnen geen rechten worden ontleend.



Productinformatie

FoodClean CIP 100 (2/2)

Houdbaarheid : 12 maanden na productiedatum, tussen +5 en +35 °C
Opslag : verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor alkalische poedervormige producten zijn van toepassing. Draag zorg voor goede luchtverversing in opslag en gebruikruimte. Alleen met alkalibestendige materialen in aanraking brengen.

* Eco2Clean voegt geen kleur- en geurstoffen toe aan haar producten. Lichte kleur- en geurafwijkingen zijn daarom mogelijk, afhankelijk van de bron van de gebruikte grondstoffen.

De productinformatie van de FoodClean producten is afgestemd op de meest voorkomende bedrijfsomstandigheden. Voor het optimaal toepassen van de FoodClean producten dienen de optimale omstandigheden telkens middels proeven in praktijk te worden vastgesteld. Materialen en machines, waarvan de bestendigheid tegen inwerking van de FoodClean producten niet bekend is, dienen getest te worden. Altijd de nodige voorzichtigheid in acht nemen. Voor deskundig advies en begeleiding kunt u contact opnemen met ons kantoor, tel 0343 59 54 60. Aan deze productinformatie kunnen geen rechten worden ontleend.