

FoodClean CIP 600 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Sterk alkalisch, fosfaatvrij reinigingsmiddel. Specifiek voor kratten, vormen en CIP reiniging. FoodClean CIP 600 heeft een uitstekend vet- en eiwitverwijderend vermogen en is uitermate geschikt voor gebruik bij hoge waterhardheid. FoodClean CIP 600 is veilig toepasbaar op RVS en alkalibestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

Gebruik:

- Kratten / vormenreinigen : Vooraf grof vuil verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Gebruiksconcentratie 0,5 – 1,0%, afhankelijk van de mate van vervuiling. Temperatuur 50 – 80°C. Dosering bij voorkeur automatisch laten plaatsvinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Afspoelen met koud water. Minimaal 1x per week oplossing geheel verversen en bad leegmaken en vrijmaken van bezinsel of productresten.
- CIP reiniging : Voorspoelen met bij voorkeur warm water om productresten te verwijderen. Gebruiksconcentratie 0,5 – 1,0%, afhankelijk van de mate van vervuiling. Bij zeer extreme vervuilingen kan de gebruikconcentratie worden verhoogd tot max. 3%. Temperatuur 50 – 150°C. Circulatielijd 10 - 60 minuten. Dosering bij voorkeur automatisch plaats laten vinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Naspoelen met koud water. Gebruikoplossing kan goed hergebruikt worden. Sterk vervuilde oplossingen verversen.

Een oplossing van FoodClean CIP 600 zelf is schuimvrij. Door sterke vuilverwijdering kan de oplossing echter gaan schuimen (vet- of eiwitverwijdering). Hierdoor kan het noodzakelijk zijn separaat een schuimremmer te doseren zoals FoodClean CIP 800 of de verversing hoger in te stellen, zodat minder vervuiling in de oplossing aanwezig is.

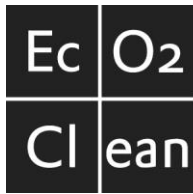
Voor reiniging van sterk vervuilde oppervlakken en gelijktijdige verwijdering van minerale neerslagen kan FoodClean CIP 600 gebruikt worden in combinatie met de reinigingsversterker FoodClean CIP 850 of FoodClean CIP 880. De dosering FoodClean CIP 600 kan dan verminderd worden, terwijl tevens sterke schuimremming en een nog snellere vuilverwijdering plaatsvindt. Bovendien worden minerale aanslagen verwijderd, zodat geen periodieke ontkalking plaats hoeft te vinden.

Vraag onze manager Logistiek & Nazorg meer over de toepassingen en voordelen van FoodClean CIP 600 in combinatie met FoodClean CIP 800, 850 of 880.

Samenstelling:

Natronloog, kaliloog, sequestreermiddelen, dispergeermiddelen.

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.



FoodClean CIP 600 (2/2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 13
Soortelijk gewicht	: ca. 1,46
Kleur	: heldere lichtgele vloeistof*
Geur	: geurloos*
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline
Brandbaarheid	: niet brandbaar
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor alkalische vloeistoffen 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.