

FoodClean CIP 620 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Reinigingsmiddel voor het verwijderen van zware vet, eiwit, zetmeel en aangebrande vervuiling. Specifiek voor kratten-, vormen en CIP reiniging. FoodClean CIP 620 is uitermate geschikt voor gebruik bij hoge waterhardheid (tot 25 °dH). FoodClean CIP 620 is veilig toepasbaar op RVS en alkalibestendige kunststoffen zoals polypropyleen en poly-ethyleen. Niet gebruiken op aluminium, gegalvaniseerd ijzer of bontmetalen.

Gebruik:

Vooraf grof vuil verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper of krachtig voorspoelen met bij voorkeur warm water.

Toepassing	Dosering	Temperatuur
Krattenreiniging	0,1 – 0,5%	10 – 70°C
Handmatige reiniging	1%	30 – 50°C
CIP reiniging / uitkoken	0,3 – 2%	10 – 90°C

Inwerktijd afhankelijk van mate van vervuiling en systeem, bij voorkeur 10 - 60 minuten. Dosering bij voorkeur automatisch laten plaatsvinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Afspoelen met koud water. Oplossing is meerdere keren herbruikbaar. Bij krattenreiniging minimaal 1x per week oplossing geheel verversen en bad leegmaken en vrijmaken van bezinksel of productresten.

Een oplossing van FoodClean CIP 620 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.

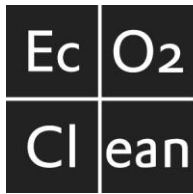
Samenstelling:

Natronloog, non-ionogene bevochtigers, sequestreermiddelen, disperseermiddelen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing : ca. 12,8
Soortelijk gewicht : ca. 1,48
Kleur : heldere tot troebele, geelbruine vloeistof*
Geur : geurloos*

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 620 (2/2)

Geleidbaarheid (1%) : 18,6 mS/cm
Titratie : met zoutzuur op phenolftaline, factor 0,10 (0,1 N HCl, 10 ml monster)
Brandbaarheid : niet brandbaar
COD-waarde : 68 mg O₂/gram

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.

Datum laatste wijziging: 01.06.2015

Versienummer: 5

Datum afdruk: 22.02.2022