



FoodClean CIP 660 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Sterk alkalisch reinigingsmiddel met licht kalkverwijderende eigenschappen en antischuimwerking. Specifiek voor kratten, vormen en CIP-reiniging. FoodClean CIP 660 heeft een uitstekend vet- en eiwitverwijderend vermogen, emulgeert het verwijderde vet en voorkomt kalkaanslag. Door het kalkbindend vermogen kan de periodieke zuurreiniging worden uitgesteld dan wel voorkomen.

FoodClean CIP 660 is veilig toepasbaar op RVS en alkalibestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

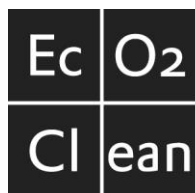
Gebruik:

Algemeen: Indien mogelijk voorspoelen met bij voorkeur warm water om loszittende productresten te verwijderen. Gebruiksconcentraties voor verschillende toepassingen zie tabel. Naspoelen met koud water. Gebruiksooplossing kan goed hergebruikt worden. Sterk vervuilde oplossingen verversen.

Toepassing	Concentratie	Temperatuur	Contacttijd
Zuivelindustrie / Ijsbereiding / Sauzenproductie			
Pasteurs, thermiseurs, centrifuges, UHT installaties, indampers	2 – 5%	60 – 130°C	15 - 60 minuten
Tanks en leidingen	0,3 – 1,5%	50 – 80°C	10 - 30 minuten
Brouwerijen			
Brouwketels, separatoren, RVS filters	2 – 5 %	60 – 80°C	15 - 45 minuten
Gist- en lagertanks (CO ₂ vrij)	1 – 3 %	Koud	15 - 45 minuten
Vleesverwerkende industrie			
Krattenreiniging	0,3 – 1,0%	40 – 60°C	Door machine bepaald
Messen- en vormenreiniging	0,5 – 1,0%	50 – 80°C	5 - 15 minuten

Een oplossing van FoodClean CIP 660 zelf is schuimvrij en is schuimremmend. Door sterke vuilverwijdering (met name eiwitverwijdering) kan de oplossing ondanks de reeds aanwezige schuimremmers toch gaan schuimen. Hierdoor kan het noodzakelijk zijn separaat een schuimremmer te doseren zoals FoodClean CIP 802 of de verversing hoger in te stellen, zodat minder vervuiling in de oplossing aanwezig is.

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 660 (2/2)

Samenstelling:

Natriumhydroxide, kaliumhydroxide, organische complexvormers, schuimremmers

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 13
Soortelijk gewicht	: ca. 1,28
Kleur	: transparante tot licht gele / beige vloeistof*
Geur	: karakteristiek*
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline
Brandbaarheid	: niet brandbaar
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum, Vorstvrij opslaan (niet onder -0 C°)

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor alkalische vloeistoffen zijn van toepassing. Draag zorg voor goede luchtverversing in opslag en gebruiksruimte. Alleen met alkali-bestendige materialen in aanraking brengen.

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.