

FoodClean CIP 700 (1/2)

Toelatingsnummer 11566 N
2206 B

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Hygiënisch, chloorhoudend alkalisch reinigings- en desinfectiemiddel voor kratten, vormen en voor gebruik in CIP installaties. FoodClean CIP 700 is sterk geconcentreerd, speciaal geschikt voor verwijdering van vet- en eiwitvervuiling en voor het verwijderen van ongewenste verkleuringen. Voorkomt kalkafzetting bij gebruik van hard water.

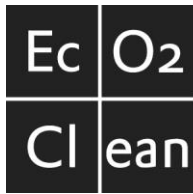
FoodClean CIP 700 is veilig toepasbaar op RVS en alkali- en chloorbestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

- Kratten / Vormenreiniging : Vooraf grof vuil verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Gebruiksconcentratie 0,3 - 2%. Bij zeer extreme vervuiling of sterke schuimvorming kan de gebruiksconcentratie verhoogd worden tot max. 3%.
Temperatuur 40 – 70°C. Dosering bij voorkeur automatisch laten plaatsvinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Inwerktijd: afhankelijk van programma machine. Afspoelen met koud water. Minimaal 1x per week oplossing geheel verversen en bad leegmaken en vrijmaken van bezinksel of productresten.
- CIP reiniging : Voorspoelen met bij voorkeur warm water om productresten te verwijderen. Gebruiksconcentratie 2,0%. Bij zeer extreme vervuiling of sterke schuimvorming kan de gebruiksconcentratie verhoogd worden tot max. 3%. Temperatuur 40 – 70°C. Dosering bij voorkeur automatisch laten plaatsvinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Inwerktijd: afhankelijk van programma machine. Naspoelen met koud water. Gebruikoplossing kan hergebruikt worden, mits binnen 24 uur hergebruikt en de mate van vervuiling gering is. Sterk vervuilde oplossingen verversen.

Samenstelling:

Natriumhypochloriet (als actief chloor) 47,5 gr/l, natronloog, sequestreermiddelen, stabilisatoren voor chloorbleekloog, 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.



Productinformatie

FoodClean CIP 700 (2/2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: > 13,5
Soortelijk gewicht	: 1,2 g/cm ³
Kleur	: geelachtige vloeistof*
Geur	: chloorachtig*
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline en bepaling van chloorgehalte
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 15 mg / g O ₂

Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 6 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.

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.