

FoodClean CIP 720 (1/2)

Omschrijving:

Hygiënisch, chloorhoudend, licht schuimend, alkalisch reinigingsmiddel voor verwijdering van vet- en eiwitaanslag en sterke verkleuringen. FoodClean CIP 720 is toepasbaar voor reiniging in de voedingsmiddelenindustrie en met name geschikt voor reiniging van broeibakken in slachterijen of voor reiniging van vloeren met zware verkleuringen als gevolg van o.a. heftrucks. Voorkomt kalkafzetting bij gebruik van hard water.

FoodClean CIP 720 is veilig toepasbaar op RVS, keramische oppervlakken en alkali- en chloorbestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen. Bij twijfel moet de bestendigheid eerst getest worden.

Gebruik:

- Dompelreiniging** : Vooraf grof vuil verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Gebruiksconcentratie 0,5 - 2%, afhankelijk van de mate van vervuiling. Bij zeer extreme vervuiling of sterke schuimvorming kan de gebruiksconcentratie verhoogd worden tot max. 10%. Temperatuur 30 – 60°C. Sterk verkleurde oppervlakken enkele uren laten inwerken. Afspoelen met koud water.
- Schuimreiniging** : Voorspoelen met bij voorkeur warm water om productresten te verwijderen. In schuimtank of via een centrale schuimunit een nat schuim aanbrengen. Gebruiksconcentratie 2 - 5%, afhankelijk van de mate van vervuiling. Bij zeer extreme vervuiling kan de gebruiksconcentratie verhoogd worden tot max. 10%. Temperatuur 10 - 50°C. Inwerktijd 10 - 30 minuten. Grondig naspoelen met koud water. Desgewenst behandeling herhalen.
- Machine reiniging** : Een oplossing van 2 – 5% FoodClean CIP 720 aanmaken in het schone water reservoir van een schrob-zuigmachine met bij voorkeur warm water (max. 60°C). Vloer grondig bevochtigen met de oplossing, inborstelen en deze enige tijd laten inwerken. Daarna opnieuw borstelen en met de zuiger de vloeistof opnemen. Bij hinderlijke schuimvorming kan een dosering van 50 – 100 ml FoodClean CIP 800 aan de reinigungsoplossing worden toegevoegd om de schuimvorming tegen te gaan.

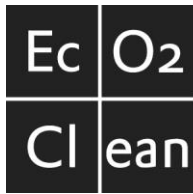
Samenstelling:

Alkalihydroxide, natriumhypochloriet, non-ionogene bevochtigers, organische complexvormers.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

- pH 1% ige oplossing : ca. 11,2
Soortelijk gewicht : ca. 1,15
Kleur : heldere, gele vloeistof*
Geur : lichte chloorgeur*

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 720 (2/2)

Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline en bepaling van chloorgehalte
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 48 mg/g O ₂
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor alkalische vloeistoffen zijn van toepassing. Niet samen met zure reinigingsmiddelen opslaan, mengen of toepassen. 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.