

## FoodClean CIP 770 (1/2)

---

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

### Omschrijving:

Hygiënisch, chloorhoudend alkalisch reinigings- en bleekmiddel speciaal voor gevoelige metalen zoals aluminium, koper, messing en gegalvaniseerd ijzer, speciaal getest op Munkadur coatings. FoodClean CIP 770 is sterk geconcentreerd, speciaal geschikt voor verwijdering van vet- en eiwitvervuiling en voor het verwijderen van ongewenste verkleuringen. Daarnaast is FoodClean CIP 770 een speciaal product voor het reinigen van botermachines. FoodClean CIP 770 voorkomt kalkafzetting bij gebruik van hard water.

FoodClean CIP 770 is veilig toepasbaar op RVS, aluminium, koper, messing, beton, keramische materialen en alkali- en chloorbestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

### Gebruik:

**Kratten / vormen** : 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. 3%. Temperatuur 45 – 75 °C. Inwerktijd 10 – 20 minuten. Dosering bij voorkeur automatisch plaats laten vinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Afspoelen met koud water. Minimaal 1x per week oplossing geheel verversen en bad leegmaken en vrijmaken van bezinksel of productresten. Periodiek kalkresten verwijderen met een zuur reinigingsmiddel.

**CIP reiniging** : Voorspoelen met bij voorkeur warm water om productresten te verwijderen. Gebruiksconcentratie 0,5 – 2,0%, afhankelijk van de mate van vervuiling. Bij zeer extreme vervuiling of sterke schuimvorming kan de gebruiksconcentratie verhoogd worden tot max. 3%. Temperatuur 45 – 75 °C. Inwerktijd 5 – 20 minuten. Dosering bij voorkeur automatisch plaats laten vinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Goed naspoelen met koud water. Gebruiksooplossing kan hergebruikt worden, mits binnen 24 uur hergebruikt en de mate van vervuiling gering is. Sterk vervuilde oplossingen verversen. Periodiek afwisselen met een zure reiniging om kalkafzettingen te verwijderen.

**Let op: Bevat silicaten. Nooit op laten drogen, maar direct spoelen met water.**

### Samenstelling:

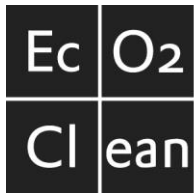
Kaliloog, natriumhypochloriet, silicaten, fosfaten, disperseermiddelen.

### Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 11,5 – 12,5
Soortelijk gewicht	: ca. 1,21
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.



# Productinformatie

## FoodClean CIP 770 (2/2)

---

Titratie	: 50 ml monster met 0,5N HCL op phenolftaline; factor 0,49
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 25 mg / g O <sub>2</sub>
Geleidbaarheid (1%)	: 5,3 mS/cm
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.

\* 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.