

FoodClean CIP 789 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Sterk alkalisch, hygiënisch, chloorhoudend reinigings- en bleekmiddel speciaal getest op Munkadur coatings. FoodClean CIP 789 is sterk geconcentreerd, zeer geschikt voor verwijdering van hardnekkige vet- en eiwitvervuiling, gist- en hopafzettingen, afzettingen van vruchtenpulp en voor het verwijderen van ongewenste verkleuringen. FoodClean CIP 789 dringt snel diep door in de vervuiling en is eenvoudig afspoelbaar. FoodClean CIP 789 voorkomt kalkafzetting bij gebruik van hard water.

FoodClean CIP 789 is veilig toepasbaar op alkali- en chloorbestendige materialen en kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

Gebruik:

CIP reiniging : Voorspoelen met bij voorkeur warm water om productresten te verwijderen. Gebruiksconcentratie 0,5 – 2,5%, afhankelijk van de mate van vervuiling. Temperatuur 20 – 70 °C. Inwerktijd minimaal 30 minuten. Dosering bij voorkeur automatisch plaats laten vinden op basis van geleidbaarheidsmeting. Voor een goede hygiënische werking is een actief chloorgehalte van minimaal 100 ppm gewenst. Goed naspoelen met koud water. Gebruikoplossing 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.

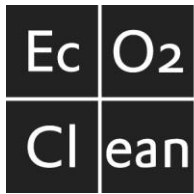
Samenstelling:

Kaliloog, natriumhypochloriet, fosfaten, polyacrylaten, dispergeermiddelen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 12 - 12,4
Soortelijk gewicht	: ca. 1,25- 1,30
Kleur	: heldere, gele vloeistof*
Geur	: lichte chloorgeur*
Actief chloorgehalte	: ca. 5 gew. % (500 ppm bij 1% oplossing)
Titratie	: 50 ml monster met 0,5N HCL op phenolftaline; factor 0,37
Brandbaarheid	: niet brandbaar
Geleidbaarheid (1%)	: 8,1 mS/cm

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 789 (2/2)

Opslag : verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid : 12 maanden na productiedatum

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor alkalische vloeistoffen zijn van toepassing. Nooit mengen met zuren. Draag zorg voor goede luchtverversing in opslag en gebruiksruimte. 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.