



FoodClean CIP 802 (1/1)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Antischuimmiddel voor het bestrijden van hinderlijke schuimvorming door bloed, eiwit of dooivocht bij CIP, kratten en vormenreiniging. Te gebruiken in combinatie met FoodClean CIP 600, 620, 650 of 700. Specifiek als schuimproblemen ontstaan door sterke eiwitvervuiling. Hierdoor kan overmatig versleep, langdurige naspoeling of overlast in de omgeving worden beperkt.

FoodClean CIP 802 is veilig toepasbaar op alle materialen, echter in combinatie met alkalische reinigingsmiddelen alleen gebruiken op RVS en alkalibestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

Gebruik:

Indien schuimproblemen ontstaan, trachten de oorzaak van de schuimproblemen op te sporen en weg te nemen. Indien dit door specifieke proces- of vervuilingssomstandigheden niet mogelijk is, kan een dosering tussen 100 en 1000 gram FoodClean CIP 802 per m³ helpen de schuimproblemen te beheersen. Dosering kan handmatig geschieden (m.b.v. een maatkan) of automatisch tijdgestuurd. Dosering is afhankelijk van de mate van vervuiling en luchtinslag en dient experimenteel per situatie vastgesteld te worden. Onder- of overdosering van FoodClean 802 kan een slechtere schuimremming tot gevolg hebben. FoodClean CIP 802 kan zowel aan alkalische, neutrale of zure reinigungsoplossingen toegevoegd worden.

Temperatuur : 10 – 80°C.

Samenstelling:

Natriumcumeensulfonaat, hulpstoffen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 6
Soortelijk gewicht	: ca. 1,04
Kleur	: heldere vloeistof*
Geur	: karakteristiek*
Titratie	: eenvoudige bepaling is niet mogelijk
Brandbaarheid	: niet brandbaar

Opslag : verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren

Houdbaarheid : 12 maanden na productiedatum

* 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.