

FoodClean CIP 900 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Sterk zuur reinigingsmiddel. Specifiek voor periodieke ontkalking bij kratten, kaasplanken, vormen en CIP reiniging. FoodClean CIP 900 heeft een goed vet- en eiwitverwijderend vermogen en kan derhalve ook toegepast worden voor dagelijkse reiniging van pekelininstallaties of andere systemen waar sterke kalkafzetting plaats vindt, maar ook lichte eiwit- of vetvervuiling aanwezig is. Tevens kan FoodClean CIP 900 ingezet worden voor het periodiek zuren van kaasplanken.

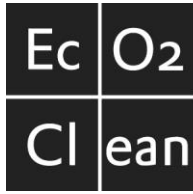
FoodClean CIP 900 is veilig toepasbaar op RVS, hout en zuurbestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen.

Gebruik:

Kratten / vormenreiniging: Vooraf grof vuil verwijderen, bezinksel verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Desgewenst eerst alkalisch reinigen voor een goede vet- en eiwitverwijdering. Gebruiksconcentratie 1 – 5%, afhankelijk van de mate van kalkafzetting. Temperatuur 50 - 80°C. Inwerktijd 10 – 30 minuten. Afspoelen met koud water. Indien de dagelijkse reiniging plaats vindt met een chlooralkalische reiniger zorgen dat er geen resten zuur in het systeem meer aanwezig zijn. Door resten zuur in combinatie met chloor kunnen gevaarlijke gassen worden gevormd.

Kaasplankenreiniging: Bij kaasplanken kan de gebruikelijke reiniging en desinfectie met FoodClean CIP 700 periodiek afgewisseld worden met FoodClean CIP 900 voor verwijdering van zouten en kalkafzetting op de kaasplanken. Frequentie van afwisseling is sterk afhankelijk van de mate waarin zouten op de kaasplank komen, bij pekeldroge kaas vaker dan bij oude kaas. Minimaal 2 omlopen van alle kaasplanken in het pakhuis met FoodClean CIP 900 reinigen, zodat beide kanten van de plank behandeld worden. Dosering 0,5 – 2%, temperatuur 50 – 70 °C. Tijd is afhankelijk van de machine. Indien de overgang van reiniging met een chlooralkalische reiniger naar FoodClean CIP 900 of omgekeerd plaats vindt er voor zorgen dat geen resten van het eerst gebruikte reinigingsmiddel in het systeem meer aanwezig zijn. Door resten zuur in combinatie met chloor kunnen gevaarlijke gassen worden gevormd. Zorg voor beveiliging van automatische doseringen.

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 900 (2/2)

CIP reiniging: Voorspoelen met bij voorkeur warm water om productresten te verwijderen. Gebruiksconcentratie 1,0 – 3,0%, afhankelijk van de mate van kalkafzetting. Temperatuur 50 – 80°C. Inwerktijd 10 – 30 minuten. Naspoelen met koud water. Indien de dagelijkse reiniging plaats vindt met een chlooralkalische reiniger zorgen dat er geen resten zuur in het systeem meer aanwezig zijn. Door resten zuur in combinatie met chloor kunnen gevaarlijke gassen worden gevormd.

Samenstelling:

Fosforzuur, salpeterzuur, inhibitoren, bevochtigers.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

| | |
|---------------------|---|
| pH 1% ige oplossing | : ca. 1,5 |
| Soortelijk gewicht | : ca. 1,21 |
| Kleur | : heldere vloeistof* |
| Geur | : licht aromatisch* |
| Titratie | : met NaOH op phenolftaleïne |
| Brandbaarheid | : niet brandbaar |
| Opslag | : verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren |
| Houdbaarheid | : 12 maanden na productiedatum |

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor zure vloeistoffen zijn van toepassing. Draag zorg voor goede luchtverversing in opslag en gebruikruimte. Alleen met zuurbestendige 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.