

FoodClean CIP 910 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Zuur éénfase reinigingsmiddel met hoog bevochtigend vermogen. Specifiek voor dagelijkse verwijdering van verkleuringen, vet- en eiwitvervuiling en gelijktijdige ontkalking bij kratten, vormen, messen en CIP reiniging. Door het hoge bevochtigend vermogen is een zeer snelle vuilafdracht mogelijk. Tevens worden kalkafzettingen, biersteen en melksteenaanslag effectief verwijderd. FoodClean CIP 910 heeft in gebruikoplossing een zeer gering schuimend vermogen.

FoodClean CIP 910 is veilig toepasbaar op RVS, glas, emaille en zuurbestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen. Gangbare pakkingen in de voedingsindustrie worden niet aangetast door FoodClean CIP 910.

Gebruik:

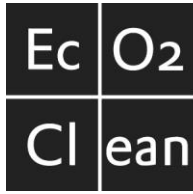
Kratten/vormen/messenreiniger: Vooraf grof vuil verwijderen, bezinksel verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Desgewenst eerst alkalisch reinigen voor een goede vet- en eiwitverwijdering. Gebruiksconcentratie 0,5 – 3%, afhankelijk van de mate van kalkafzetting. Temperatuur 20 - 70°C. Inwerktijd 1 – 20 minuten. Afspoelen met koud water. Dosering op geleidbaarheid is mogelijk (1% = 7 mS/cm)

CIP reiniging: Voorspoelen met bij voorkeur warm water om productresten te verwijderen. Gebruiksconcentratie 0,5 – 3,0%, afhankelijk van de mate van kalkafzetting. Temperatuur 20 – 70°C. Inwerktijd 1 – 20 minuten. Naspoelen met koud water. Dosering op geleidbaarheid is mogelijk (1% = 7 mS/cm)

Samenstelling:

Organische zuren, anorganische zuren, bevochtigers.

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 910 (2/2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

| | |
|---------------------|---|
| pH 1% ige oplossing | : ca. 1,5 – 2,0 |
| Soortelijk gewicht | : ca. 1,17 |
| Kleur | : heldere vloeistof* |
| Geur | : specifiek |
| Titratie | : met NaOH op phenolftaleïne, factor 0,13 |
| Geleidbaarheid | : 1% geeft 7 mS/cm (zie grafiek) |
| 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 gebruiksruimte. Alleen met zuurbestendige 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.