

FoodClean SR 3 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

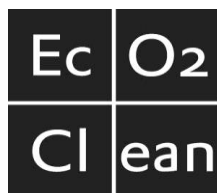
Omschrijving:

Alkalisch, chloorvrij schuimreinigingsmiddel. Het uitstekende vetverwijderende vermogen maakt FoodClean SR 3 bij uitstek geschikt voor de algemene schuimreiniging van de vlees- en vette vis verwerkende industrie alsmede sauzen, oliën en kant-en-klaar maaltijden producerende bedrijven. FoodClean SR 3 is veilig toepasbaar op RVS, keramische oppervlakken en alkalibestendige kunststoffen. Bij gebruik op aluminium de bestendigheid eerst testen.

Gebruik:

Schuimreinigen	: Vooraf grof vuil handmatig verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Gebruiksconcentratie 1 - 3%, luchtdruk 3 - 5 bar. Temperatuur 20 - 50°C. Schuim moet dun aangebracht worden en mag enigszins gaan 'lopen' om een goede bevochtiging van alle ingeschuimde oppervlakken te verkrijgen. Inwerktijd 10 - 20 minuten. De reinigingscondities worden bepaald door de mate van vervuiling en de wijze van opbrengen. Plaatsen die moeilijk bereikbaar zijn of sterk vervuild zijn, handmatig met een zachte borstel bijwerken. Afspoelen met bij voorkeur heet water.
Dompelreiniging	: Vooraf grof vuil handmatig verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Gebruiksconcentratie 0,5 - 5%. Temperatuur 50 - 70°C. Inwerktijd 10 - 30 minuten. De reinigingscondities worden bepaald door de mate van vervuiling en de wijze van opbrengen. Plaatsen die sterk vervuild zijn handmatig met een zachte borstel bijwerken. Afspoelen met bij voorkeur heet water.
Handmatig gebruik	: 50 ml per 10 liter warm water doseren. Loszittend en grof vuil eerst handmatig verwijderen, daarna met een schone, zachte borstel boenen met de oplossing van FoodClean SR 3. Direct afspoelen met bij voorkeur warm water.
Machinaal gebruik	: Schrob/zuigmachine: 1 – 2% oplossing aanmaken in het vloeistofreservoir. Er kan enige schuimvorming ontstaan door de werking van de zeppen in FoodClean SR 3. Indien overmatige schuimvorming ontstaat, een kleine hoeveelheid FoodClean CIP 800 doseren (10 – 20 ml).
Eén-schijfs machine	: Handmatig de 0,5 - 1,0% oplossing op de vloer verdelen. Met de schrobmachine vloeistof verdelen en alle vloerdelen schrobben. Desgewenst 5 - 10 minuten laten inwerken en vervolgens afspoelen met water.

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 SR 3 (2/2)

Samenstelling:

Natronloog, schuimvormers, bevochtigers, complexvormers, dispergeermiddelen, sequestreermiddelen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 12,0
Soortelijk gewicht	: ca. 1,15
Kleur	: licht beige*
Geur	: geurloos*
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 84 mg O ₂ / g
Opslag	: 12 maanden na productiedatum
Houdbaarheid	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren

* 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.