

FoodClean SR 5 (1/2)

Toelatingsnummer : 11473 N
BE-REG-01355

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

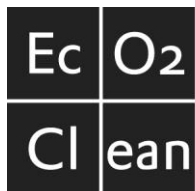
Alkalisch, chloorhoudend schuimreinigings- en desinfectiemiddel met extra hygiënische eigenschappen. FoodClean SR 5 is bij uitstek geschikt voor de algemene schuimreiniging van de vlees- en vis verwerkende industrie alsmede groente en fruit verwerkende bedrijven. FoodClean SR 5 verwijdert bij uitstek ongewenste verkleuringen zoals verkleuringen van bloed en van kleurstoffen van plantaardige of dierlijke oorsprong. Door de samenstelling is FoodClean SR 5 geschikt voor reiniging en desinfectie in 1 gang, mits de vervuiling matig is. FoodClean SR 5 is geschikt voor gebruik in hard water.

FoodClean SR 5 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 – 45°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. Goed naspoelen, zodat er geen resten chloor lange tijd kunnen inwerken op materialen.
- Handmatig gebruik** : 100 – 300 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 5. Direct afspoelen met bij voorkeur warm water.
- Machinaal gebruik** : Schrob / zuigmachine: 1 – 3% oplossing aanmaken in het vloeistofreservoir. Er kan enige schuimvorming ontstaan door de werking van de zepen in FoodClean SR 5.
- Eén-schijfs machine** : Handmatig de 1 – 3% oplossing op de vloer verdelen. Met de schrobmachine vloeistof verdelen en alle vloerdelen schrobben. Minimaal 5 tot 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 5 (2/2)

Samenstelling:

Alkaliloog, natriumhypochloriet, stabilisatoren, dispergeermiddelen, sequestreermiddelen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: > 13
Soortelijk gewicht	: ca. 1,16 g/cm ³
Kleur	: heldere, geelachtige vloeistof*
Geur	: chloorachtig*
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaleïne
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 75,2 mg O ₂ / g
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 8 maanden na productiedatum mits bewaard bij 20°C in het donker

* 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.