



FoodClean COLD (1/1)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Speciaal, veilig reinigingsmiddel voor algemeen gebruik in vriescellen en koelhuizen. FoodClean COLD reinigt uitstekend bij temperaturen tot -25°C . en bevriest niet. Verbetert de hygiënische uitstraling van uw bedrijf. Toepasbaar voor reiniging van vloeren, wanden, plafonds, stellingen enzovoorts. FoodClean COLD kan gebruikt worden in schrobzuigmachines, met eenschijfsmachines of handmatig. Restvloeistof altijd opzuigen met een waterzuiger.

FoodClean COLD is veilig toepasbaar op de meeste metalen, kunststoffen en geverfde oppervlakken.

Gebruik:

FoodClean COLD kan bij temperaturen tussen -25°C en -15°C onverdund worden ingezet. Bij temperaturen tussen -15°C en 0°C kan FoodClean COLD maximaal 1 op 1 verdund worden met koud water.

Handmatig gebruik	: Loszittend en grof vuil eerst handmatig verwijderen (afsteken), daarna met een borstel boenen met de oplossing van FoodClean COLD. Inwerktijd 10 – 15 minuten. Reinigingsmiddel met vuil opnemen en desgewenst met een waterzuiger resten opzuigen.
Schrob / zuigmachine	: Inwerktijd 10 – 15 minuten.
Eénschijfsmachine	: Met de schrobmachine vloeistof verdelen en alle vloerdelenschrobben. Desgewenst 10 – 15 minuten laten inwerken. Vuil en vloeistof opnemen met behulp van dweil of waterzuiger.

Samenstelling:

Bevochtigers, dispergatoren, butyldiglycol.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 7
Soortelijk gewicht	: 0,96 gr/ml
Kleur	: Heldere vloeistof*
Geur	: Karakteristiek*
Brandbaarheid	: Niet brandbaar

Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 1 jaar 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.