



FoodClean VAAT (1/1)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Licht alkalisch, niet schuimend vloeibaar reinigingsmiddel speciaal voor reiniging m.b.v. vaatwasmachines. Het uitstekende vuilverwijderende vermogen maakt FoodClean VAAT bij uitstek geschikt voor het verwijderen van vet, vuil en verkleuringen. Voorkomt kalkafzetting bij gebruik van hard water. FoodClean VAAT is chloorvrij.

FoodClean VAAT is veilig toepasbaar op de meeste metalen, glas, kunststoffen, keramische materialen en geverfde oppervlakken.

Gebruik:

FoodClean VAAT dient gebruikt te worden in vaatwasmachines. Temperatuur minimaal 30°C, bij voorkeur 50 – 60°C. Concentratie 0,2 – 0,7% (2 – 7 gram per liter). Dosering over geleidbaarheid is mogelijk: 0,2% komt overeen met 1,12 mS/cm. en 0,7% komt overeen met 3,25 mS/cm. Inwerktijd 0,5 – 10 minuten, afhankelijk van het machineprogramma.

Waterhardheid tot	10° dH	2 tot 3 gram / liter (ca. 1,2 mS/cm)
	10 – 20° dH	3 tot 5 gram / liter (ca. 2,0 mS/cm)
	> 20° dH	5 tot 7 gram / liter (ca. 3,0 mS/cm)

Voor een streeploze en snel drogende vaat wordt aanbevolen FoodClean NAGLANS te gebruiken.

Samenstelling:

Fosfaten, silikaten, zouten van organische zuren, alkalihydroxide.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 11,8
Soortelijk gewicht	: 1,30 gr/ml
Kleur	: heldere beige tot gele vloeistof*
Geur	: naar citroen*
Titratie	: met 0,1 N zoutzuur op phenolphthaleïne, P-waarde = 1,3
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 40 mg O ₂ /gram

Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren.
Houdbaarheid	: 12 maanden 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.