



FoodClean ONTVETTER (1/1)

Omschrijving:

Voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie geformuleerd sterk geconcentreerd licht alkalisch reinigingsmiddel, speciaal voor gevoelige oppervlakken. Uitstekende reinigingseigenschappen op organische vervuiling (vet, olie, eiwitten, zetmeel). Snelle en diepe bevochtiging van kunststoffen, hierdoor een diepere werking. Geschikt voor handmatige reiniging, maar ook voor CIP toepasbaar. Veilig voor alle materialen. Volledig biologisch afbreekbaar.

Gebruik:

Handmatige reiniging: Voor het reinigen van alle oppervlakken, vitrines en gelakte of kwetsbare oppervlakken wordt FoodClean ONTVETTER gebruikt in een 1 – 2% oplossing (10 – 20 ml per liter water). Vervolgens te reinigen oppervlak handmatig met behulp van een borstel, sponsje of doek schoonmaken. Bij voorkeur warm tot heet water gebruiken (minimaal 35°C). Desgewenst bij sterke vervuilingen behandeling herhalen. Afspoelen met water van drinkwaterkwaliteit. Desgewenst apart desinfecteren.

CIP reiniging: FoodClean ONTVETTER gebruiken in een 0,3 - 2% oplossing van minimaal 35°C. Oplossing gedurende 15 – 30 minuten rondpompen. Afspoelen met water van drinkwaterkwaliteit. Desgewenst apart desinfecteren.

Samenstelling:

Organische complexvormers, sequestreermiddelen, disperseermiddelen, non-ionogene bevochtigers, hulpstoffen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 10,6
Soortelijk gewicht	: 1,05
Kleur	: heldere, licht beige vloeistof*
Geur	: neutraal*
Geleidbaarheid	: 0,92 mS/cm voor een 1% oplossing bij 20 °C
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 272 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.