



FoodClean WASMIDDEL (1/1)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

FoodClean WASMIDDEL is een totaalwasmiddel geschikt voor licht tot sterk vervuild textiel met een uitgekiende bleekwerking vanaf 60°C en een versterkte waswerking door enzymen. FoodClean WASMIDDEL is uitermate geschikt voor het milieuvriendelijk wassen van sterk vervuilde witte was en ook kleurechte bonte was bij 30, 60 en 95°C. Het neutraliseert onaangename luchtjes en geeft de was een frisse aangename geur. Door de nieuwe formulering is FoodClean WASMIDDEL zeer milieuvriendelijk, spaarzaam in het gebruik en uitstekend biologisch afbreekbaar.

Gebruik:

WASMIDDELDOSERING			
Waterhardheid	Sterk vervuilde was	Normaal vervuilde was	Hoeveelheid was/kg ¹
1. Zacht (0 – 7 dH)	190 ml	110 ml	55 kg
2. Middel (7-14 dH)	200 ml	120 ml	50 kg
3. Hard (14 –21 dH)	210 ml	130 ml	46 kg
4. Zeer hard (> 21 dH)	220 ml	140 ml	43 kg

¹ = de hoeveelheid was die gewassen kan worden met 1 kg FoodClean WASMIDDEL bij een belading van 4,5 kg was per wasbeurt.

Bij het gebruik van FoodClean WASMIDDEL is geen voorwas nodig. Hierdoor wordt water, energie en wasmiddel bespaard. Ook extra wateronthardingsmiddelen zijn niet noodzakelijk. Het product beschermt de was, het verwarmingselement en de wasmachine tegen verkalking. FoodClean WASMIDDEL is zuinig in het gebruik (1/3 minder waspoeder nodig): 5 kg FoodClean WASMIDDEL komt overeen met 7,5 kg normaal waspoeder. Koel en droog bewaren. Bij handwas geldt 60 ml oplossen in 10 liter water.

Samenstelling:

Anionogene en nono-ionogene tensiden, silicaten, carbonaten, perboraat, TAED, enzymen, optische witmiddelen, inhibitoren tegen vergroeiing, geurstoffen.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

Voorkomen : poeder
Brandbaarheid : niet brandbaar
COD-waarde : 288 mg O₂/gram
Waterbezwaarlijkheid: : klasse 1 (zwak waterbezwaarlijk)

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, 0343 59 54 60. Aan deze productinformatie kunnen geen rechten worden ontleend.