



FoodClean CHOCO (1/1)

Omschrijving:

Alkalisch, niet schuimend vloeibaar reinigingsmiddel met extra bleekwerking voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie, speciaal voor reiniging m.b.v. industriële wasmachines. Het uitstekende vuilverwijderende vermogen maakt FoodClean CHOCO bij uitstek geschikt voor het verwijderen van vet, vuil en verkleuringen van o.a. cacao, thee en koffie. Voorkomt kalkafzetting bij gebruik van hard water. FoodClean CHOCO bevat actief chloor voor extra hygiëne en is vrij van silicaat. Dosering kan plaats vinden via geleidbaarheid of tijdgestuurde doseerpompen. FoodClean CHOCO is veilig toepasbaar op RVS, aluminium, keramische materialen en alkalibestendige kunststoffen. Niet gebruiken op geëloxeerd aluminium (bladgoud).

Gebruik:

FoodClean CHOCO dient gebruikt te worden in wasmachines. Temperatuur minimaal 30°C, bij voorkeur 40 – 60°C. Concentratie 0,1 – 0,8% (1 – 8 gram per liter). Dosering over geleidbaarheid is mogelijk: 0,2% komt overeen met 1,4 mS/cm. en 0,8% komt overeen met 5,6 mS/cm. Inwerktijd 1 – 2 minuten, afhankelijk van het machineprogramma.

Waterhardheid tot	7° dH	1 tot 2 gram / liter (ca. 0,7 - 1,4 mS/cm)
	7 – 14° dH	2 tot 4 gram / liter (ca. 1,4 - 2,8 mS/cm)
	> 14° dH	4 tot 8 gram / liter (ca. 2,8 - 5,6 mS/cm)

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

Samenstelling:

Fosfaten, bleekmiddel, alkalihydroxide.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 11,5 – 12,5
Soortelijk gewicht	: 1,43 gr/ml*
Kleur	: heldere licht gele vloeistof*
Titratie	: met 0,1 N zoutzuur op phenolphthaleïne, P-waarde = 1,9 – 2,3 Omrekenfactor 0,47
Brandbaarheid	: niet brandbaar
Actief chloorgehalte (1%)	: 190 mg/l
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren. Vorstgevoelig vanaf -10 °C.
Houdbaarheid	: 6 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.