

Azijnzuur (70%) (1/1)

Omschrijving:

Sterk zuur reinigingsmiddel voor het verwijderen van kalkaanslag, geschikt voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie. Tevens te gebruiken voor het verwijderen van schimmels van de korst van geplastificeerde harde kaassoorten.

Azijnzuur is veilig toepasbaar op RVS en zuurbestendige kunststoffen zoals polypropyleen en polyethyleen. Langdurig continu contact met geconcentreerde azijnzuur vermijden.

Gebruik:

Ontkalken:

Doseer 1 – 10% azijnzuur 70% aan koud tot warm water en circuleer hiermee gedurende minimaal 10 minuten. Indien na 10 minuten de kalkaanslag niet volledig verwijderd is de behandeling herhalen. Na behandeling naspoelen met water van drinkwaterkwaliteit. Bij handmatig gebruik 1 – 5% azijnzuur 70% toepassen met een doek of borstel.

Verwijdering van schimmel op de korst van harde kaassoorten:

Gebruik een oplossing van 200 – 400 ml azijnzuur 70% per 10 liter water (1,6 – 3,2% azijnzuur). Poets hiermee met een schone doek of borstel de kaaskorst en verwijder de schimmel. Behandeling periodiek herhalen bij terugkerende schimmelproblemen.

Samenstelling:

Azijnzuur 700 gr/l.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 2% ige oplossing	: ca. 2,5
Soortelijk gewicht	: ca. 1,07
Kleur	: kleurloos
Geur	: karakteristiek naar azijn
Concentratiebepaling	: titrimetrisch
Opslag	: 12 maanden na productiedatum
Brandbaarheid	: niet brandbaar

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.