



Waterstofperoxide 35% (1/1)

Omschrijving:

Geconcentreerde chloorvrije reinigingsversterker op basis van gestabiliseerde waterstofperoxide voor CIP-en dompeltoepassingen, met extra hygiënische eigenschappen. Toepasbaar in de gehele levensmiddelenindustrie. Met name geschikt voor oxidatieve verwijdering van zetmeelresten, vruchtenpulp en aangebrande vervuiling in systemen zoals pasteurs, blancheurs en andere verhittende apparatuur op temperaturen hoger dan 60°C. Ook te gebruiken op plaatsen waar sterke verkleuringen als gevolg van kleurstoffen van plantaardige of dierlijke oorsprong verwijderd dienen te worden in gesloten systemen. Bevat 35% gestabiliseerde waterstofperoxide. Toepasbaar op RVS-materialen en alkalibestendige kunststoffen. Raadpleeg bij twijfel onze medewerkers.

Gebruik:

- CIP-reiniging:** Aan een hete alkalische reinigungsoplossing 0,5 – 2% waterstofperoxide 35% toevoegen, bij voorkeur na de intrektank / CIP-tank. Zorg dat het systeem niet volledig gesloten is en de druk via een open leiding / ontluuchting kan worden afgevoerd. Circuleer gedurende maximaal 30 minuten met deze oplossing. De oplossing is goed herbruikbaar, maar moet iedere keer opnieuw worden versterkt met waterstofperoxide.
- Dompelreiniging:** Vul de dompelbak met een 0,5 - 2,0% oplossing van waterstofperoxide 35%. In combinatie met 2% FoodClean CIP 650. Dompel de onderdelen volledig onder en laat dit minimaal 5 minuten inwerken. Temperatuur 60 – 80°C. Voor gebruik goed afspoelen met water van drinkwaterkwaliteit.
- Verwijdering van verkleuringen:** Gebruik een 0,5 - 2% oplossing van waterstofperoxide 35% voor het verwijderen van verkleuringen van plantaardige of dierlijke oorsprong. Breng de oplossing handmatig of via circulatie aan op het verkleurde oppervlak en laat gedurende 10 - 30 minuten inwerken bij een temperatuur van 40 - 80°C. Daarna goed afspoelen met water.

Samenstelling:

Werkzame stof: waterstofperoxide 350 gr/l.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

- pH 1% ige oplossing : ca. 3
Soortelijk gewicht : ca. 1,14
Kleur : heldere vloeistof
Geur : karakteristiek
Concentratiebepaling : met behulp van indicator strips
Brandbaarheid : niet brandbaar

- Opslag : verpakking droog, koel, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid : 6 maanden na productiedatum

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.