

FoodClean CIP 640 (1/2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Sterk alkalisch reinigingsmiddel met bevochtigende, emulgerende en kalkverwijderende eigenschappen. Specifiek voor CIP reiniging en reiniging van membraaninstallaties. FoodClean CIP 640 heeft een uitstekend vet- en eiwitverwijderend vermogen, emulgeert het verwijderde vet, voorkomt kalkaanslag en lost oude kalkaanslag weer op. FoodClean CIP 640 is een 1-fase reiniger: dagelijks of periodiek reinigen met een zuur reinigingsmiddel is niet nodig bij juist gebruik van FoodClean CIP 640. Bij membraanreiniging kan een dagelijkse zuur reiniging mogelijk nog nodig zijn bij sterke anorganisch verontreiniging, enzym deactivering en bij conditionering tijdens stilstand, volg de aanwijzingen van de membraanleverancier.

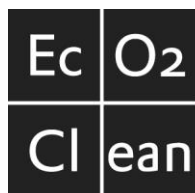
FoodClean CIP 640 is veilig toepasbaar op RVS en alkalibestendige kunststoffen zoals polypropyleen en poly-ethyleen. Geschikt voor het reinigen van alkalibestendige membranen zoals polysulfon, volledig aromatisch polyamide, polyacrylonitril, polypropyleen, α -aluminiumoxide en zirkonium dioxide. Niet geschikt voor aluminium en cellulose acetaat membranen. Op membranen de pH grenzen van de membraanleverancier respecteren.

Gebruik:

Algemeen: Indien mogelijk voorspoelen met bij voorkeur warm water om loszittende productresten te verwijderen. Gebruiksconcentraties voor verschillende toepassingen zie tabel. Naspoelen met koud water. Gebruiksooplossing kan goed hergebruikt worden. Sterk vervuilde oplossingen verversen.

Toepassing	Concentratie	Temperatuur	Contacttijd
Zuivelindustrie / IJsbereiding / Sauzenproductie			
Pasteurs, thermiseurs, centrifuges, UHT installaties, indampers	2 – 5%	60 – 130°C	15 - 60 minuten
Tanks en leidingen	0,3 – 1,5%	50 – 80°C	10 - 30 minuten
Membraaninstallaties			
Keramische membranen	0,3 – 2%	50 – 80 °C	15 - 30 minuten
Overige membranen	Afhankelijk van pH grens membraanleverancier	Afhankelijk van aanbevolen temperatuur membraanleverancier	15 - 30 minuten
Vleesverwerkende industrie			
Krattenreiniging	0,3 – 1,0%	40 – 60°C	Door machine bepaald
Messen- en vormenreiniging	0,5 – 1,0%	50 – 80°C	5 - 15 minuten

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.



FoodClean CIP 640 (2/2)

Een oplossing van FoodClean CIP 640 zelf is schuimvrij. Door sterke vuilverwijdering kan de oplossing echter gaan schuimen (vet- of eiwitverwijdering). Hierdoor kan het noodzakelijk zijn separaat een schuimremmer te doseren zoals FoodClean CIP 802 of de verversing hoger in te stellen, zodat minder vervuiling in de oplossing aanwezig is. Op membraaninstallaties alleen antischuim toepassen na goedkeuring van de membraanleverancier.

Samenstelling:

Natriumhydroxide, kaliumhydroxide, non-ionogene oppervlakte actieve stoffen, organische en anorganische complexvormers.

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 13
Soortelijk gewicht	: ca. 1,29
Kleur	: donker gele tot bruine vloeistof*
Geur	: karakteristiek*
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline
Brandbaarheid	: niet brandbaar
Opslag	: verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum, niet onder -5 C°

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor alkalische vloeistoffen zijn van toepassing. Draag zorg voor goede luchtverversing in opslag en gebruikruimte. Alleen met alkali-bestendige materialen in aanraking brengen.

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.