

FoodClean CIP 970 (1/2)

Eventueel in combinatie met Fink FT 86 P

Omschrijving:

Corrosie geïnhibeerd sterk zuur reinigingsmiddel speciaal voor het ontkalken van warm waterinstallaties en verdamperen in de voedingsmiddelenindustrie. FoodClean CIP 970 lost snel kalkaanslag, ijzeroxiden en calciumfosfaat, maar ook slijm door bacteriegroei op.

Toepasbaar in warm water systemen (kooksystemen, autoclaven, warmwater ringleidingen), in verdamperen van o.a. koelinstallaties en in drinkwater- of bedrijfswater systemen. In combinatie met Fink FT 86 P worden ook neerslagen van ijzeroxide en mangaandioxide (MnO_2) opgelost.

Inwerking op oppervlakken:

FoodClean CIP 970 en Fink FT 86P zijn corrosie geïnhibeerd, waardoor ze tot een temperatuur van 60 °C toepasbaar zijn op ijzer, staal, chroom nikkelstaal en legeringen op koperbasis. Op aluminium, legeringen van lichte metalen, zink, tin en hardchroom kan aantasting van met metaal plaats vinden. Gietijzer is bestendig tot een temperatuur van 30 °C. Kunststoffen zoals PVC, PE, PP, PVDF, EPDM, Viton en CSM zijn bestand tegen oplossingen van FoodClean CIP 970 en Fink FT 86 P

Gebruik:

Reiniging / ontkalking van verdamperen en warm water installaties:

Dosering: Tussen 10 en 12% FoodClean CIP 970, afhankelijk van de mate aanslag.

Temperatuur: 20 – 40 °C.

Tijd: Inwerktijd tot 8 uur. Indien de aanslag na 8 uur niet volledig verwijderd is, kan een nieuwe vulling van de installatie met reinigungsoplossing noodzakelijk zijn. Let op dat de installatie in het begin niet verder dan 50% gevuld wordt met reinigungsoplossing, de overige ruimte is nodig om de gasontwikkeling die vrijkomt bij de reiniging (koolzuurgas) te kunnen laten ontsnappen. Na 2 - 3 uur kan de installatie geheel opgevuld worden. De ontkalking is gestopt indien er geen gasvorming meer optreedt en een blank metalen oppervlak zichtbaar is. Het ontkalkingsproces zorgvuldig volgen!

Reiniging van proces/ en drinkwatersystemen:

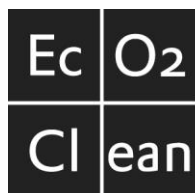
Dosering: Tussen 3 – 10% FoodClean CIP 970, eventueel gecombineerd met 0,1 – 0,3% Fink FT 86 P.

Temperatuur: Tot maximaal 30°C.

Circulatietijd: 20 – 60 minuten, afhankelijk van het te reinigen systeem en de beschikbare reinigingstechnologie. De reiniging kan plaats vinden door circulatie, opspoeien of handmatig.

Let op dat er goed wordt gespoeld na inzet van FoodClean CIP 970. Gebruik een pH-indicator om te testen of de reinigungsoplossing voldoende uitgespoeld is. De pH waarde dient ca. 7 te zijn na spoelen. Niet goed naspoelen van FoodClean CIP 970 kan leiden tot aantasting van RVS.

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 970 (2/2)

Samenstelling:

FoodClean CIP 970	: Zoutzuur, corrosie-inhibitoren, bevochtigers
Fink FT 86 P	: Ascorbinezuur, stabilisator

Uiterlijk en fysische eigenschappen FoodClean CIP 970:

pH 1% ige oplossing	: ca. 1,2
Soortelijk gewicht	: ca. 1,14
Kleur	: heldere, beige-gele vloeistof *
Geur	: stekend, onaangenaam*
Vorstgevoeligheid	: vorstgevoelig van -15 °C
Brandbaarheid	: niet brandbaar
COD-waarde	: 48 mg O ₂ /gram

Opslag	: verpakking droog en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum

Uiterlijk en fysische eigenschappen Fink FT 86 P:

Uiterlijk:	: wit, kristallijn poeder
Soortelijk gewicht:	: ca. 1100 gr/liter

Fink FT 86 P is geen gevaarlijke stof

* 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.