

FoodClean CIP 980 (1 / 2)

Dit product is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

Omschrijving:

Zuur reinigingsmiddel met oxiderende eigenschappen. Specifiek voor verwijdering van minerale aanslagen in combinatie met pigmenten, vet- en eiwitverwijdering bij kratten, kaasvormen, groentewassers en CIP reiniging. FoodClean CIP 980 heeft een zeer lage oppervlaktespanning voor het uitstekend bevochtigen van kunststoffen en heeft een goed blekend, vet- en eiwit oplozend vermogen. FoodClean CIP 980 kan toegepast worden voor reiniging van kaasvaten, kratten, groentewassers, tanks en leidingen of andere systemen waar kalkafzetting in combinatie met verkleuringen, vet- en/of eiwitvervuiling plaatsvindt. FoodClean CIP 980 is schuimarm. FoodClean CIP 980 is veilig toepasbaar op RVS, chroomnikkelstaal en zuurbestendige kunststoffen, zoals polypropyleen en polyethyleen.

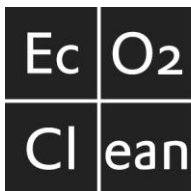
Gebruik:

Kaasvatenreiniging	: Vaten voorspoelen met water om grove vervuiling te verwijderen. Daarna reinigen in een 0,5 – 1,5% oplossing van FoodClean CIP 980. Temperatuur minimaal 40°C, bij voorkeur 50 - 70°C. Inwerktijd is machineafhankelijk. Naspoelen met schoon water.
Krattenreiniging	: Via automatische dosering (bij voorkeur op geleidbaarheid) 0,2 – 0,5% FoodClean CIP 980 toevoegen aan het wasbad van de krattenwasser. Wasprogramma conform specificaties machineleverancier. Naspoelen met schoon water
Groentewasser	: Na leegdraaien van het wasbad zoveel mogelijk groente verwijderen. De zeven schoonmaken. Daarna aan het wasbad 0,5 – 1,0% FoodClean CIP 980 toevoegen en gedurende 15 – 30 minuten laten circuleren. Alle leidingen goed doorspoelen. Temperatuur 10 – 30 °C. Eventuele stukken met stilstaand water handmatig reinigen. Bad leeg laten lopen en goed naspoelen met schoon water. Bij lage temperaturen kan lichte schuimvorming ontstaan.
CIP reiniging	: Voorspoelen met bij voorkeur met warm water om productresten te verwijderen. Gebruiksconcentratie 0,5 – 2,0%, afhankelijk van de mate van kalkafzetting en de vet- en eiwitbelasting. Temperatuur 50 – 80°C. Inwerktijd 5 – 60 minuten. Naspoelen met schoon water.

Samenstelling:

Anorganische zuren, bevochtigers. Waterstofperoxide

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 980 (2 / 2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 1,5 – 2,0
Soortelijk gewicht	: ca. 1,2
Kleur	: heldere vloeistof*
Geur	: karakteristiek*
Titratie	: met NaOH op fenolftaleïne
Brandbaarheid	: niet brandbaar
Opslag	: Verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren
Houdbaarheid	: 12 maanden na productiedatum

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor zure vloeistoffen zijn van toepassing. Draag zorg voor goede luchtverversing in opslag en gebruikruimte. Alleen met zuurbestendige materialen in aanraking brengen.

* 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.