

Erstellt am 21.03.2016

Produktinformation

Aktivchlorhaltiges schäumendes Desinfektionsreiniger-Konzentrat für die Lebensmittelindustrie

Produktbeschreibung:

Flüssigkonzentrat zur Entfernung von Eiweiß- und Fettverschmutzungen. Wasserhärtestabilisiert für herkömmliche Wasserverhältnisse (bei 5%iger Lösung bis ca. 20 ° dH). Spezielle Tensid-Komponenten erzeugen einen stabilen Reinigungsschaum bei Verwendung eines geeigneten Verschäumungssystems. Gleichzeitige zuverlässige Desinfektion der gereinigten Flächen durch den hohen Gehalt an Aktivchlor. Phosphatfrei.

Materialverträglichkeit:

Alle chlor- und alkalibeständigen Oberflächen in der Lebensmittelindustrie. Nicht geeignet für Zink und Aluminium.

Anwendung:

Verfahren	Konzentration	Temperatur	Zeitdauer
Verschäumung	2 – 5 %	-	15-20 Minuten

Hinweise zur Anwendung:

Die Reinigungsbedingungen sind auf die Art und den Grad der Verschmutzung abzustimmen. Zur Optimierung der Reinigung ist unter Umständen notwendig, von den oben angegebenen Werten abzuweichen. Auf ausreichendes Nachspülen mit klarem Wasser ist zu achten. Bei oxidationsempfindlichen Kunststoffen kann es zu dauerhaften Verfärbungen kommen. Produkt auf keinen Fall mit Säuren mischen. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Lagerung:

Kühl, aber frostfrei lagern.

Technische Informationen:

Aussehen	Klare, gelbliche leichtviskose Flüssigkeit
Dichte(20°C, g/cm³)	Ca.1,17
pH-Wert 20° / 1%	Ca.12,3
Inhaltsstoffe	Natriumhydroxid (5-15%), Kaliumhydroxid (1-5%), nichtionische Tenside (1-5%), Wasserhärtestabilisatoren, Aktivchlor. Enthält 4,2g Wirkstoff Aktivchlor/ 100g, Hilfs- und Gerüststoffe
Hinweise	Bei Unkenntnis der Materialbeständigkeit ist diese vor Ersteinsatz im Vorversuch zu ermitteln.
Artikelnummer	3803

