

Saures tensidhaltiges Reinigungskonzentrat für die Lebensmittelindustrie



Produktbeschreibung:

Hochwirksames, saures, flüssiges Reinigungskonzentrat. Schaumreguliert – entfernt mineralische Beläge. Ausgeprägtes Lösevermögen für Fett- und Eiweissverschmutzungen. Löst Kalk- und Milchstein, entfernt Pyruvatreste und Eisenoxid. Anwendbar als Reiniger für Melkstand-Spülautomaten, Rohrmelkanlagen, Milchkühlwannen und Hoftanks. Einsetzbar in CIP-Anlagen / Waschmaschinen sowie für die manuelle Reinigung im gesamten Bereich der Milch- bzw. Lebensmittelverarbeitung.

Materialverträglichkeit:

Alle säurefesten Oberflächen, bevorzugt Edelstahl. Nicht verwenden auf Aluminium, Zink, Buntmetallen sowie deren Legierungen.

Anwendung:

Verfahren	Konzentration	Temperatur	Zeitdauer
Rücklauf	0,5 - 1%	30-60°C	>15 min.
Umlauf (CIP)	0,5 - 2%	bis 80°C	Nach Bedarf; abhängig von der Reinigungsaufgabe/-technologie;
Tauchbad	1 - 2%	5-30°C	Nach Bedarf; abhängig von der Reinigungsaufgabe

Direkt nach dem Melkvorgang mit warmem Wasser ausreichend vorspülen.

Hinweise zur Anwendung:

Die Reinigungsbedingungen sind auf die Art und den Grad der Verschmutzung abzustimmen. Zur Optimierung der Reinigung ist unter Umständen notwendig, nach Absprache mit unserer Anwendungstechnik, von den oben angegebenen Werten abzuweichen. Auf ausreichendes Nachspülen mit Wasser von Trinkwasserqualität ist zu achten. Produkt auf keinen Fall mit Laugen mischen. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Lagerung:

Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Technische Informationen:

Aussehen	Klare, farblose Flüssigkeit
Dichte (20°C, g/cm ³)	ca. 1,19
pH-Wert (20°C / 1%)	ca. 1,9
Inhaltsstoffe	Schwefelsäure, Phosphorsäure, Amidosulfonsäure, Salpetersäure, nichtionische Tenside, Hilfs- und Gerüststoffe,
Hinweise	Bei Unkenntnis der Materialbeständigkeit ist diese vor Ersteinsatz im Vorversuch zu ermitteln.
Artikelnummer	3851

