

Alk. Flüssigkonzentrat zur Schaumreinigung von alkalibeständigen Oberflächen in der Lebensmittelindustrie – stark eiweiß- und fettlösend

Produktbeschreibung:

Flüssigkonzentrat zur Schaumreinigung von alkalibeständigen Oberflächen in der Lebensmittelindustrie. Wasserhärtestabilisiert durch Komplexbildner und Phosphonate. Spezielle Tensid-Komponenten erzeugen einen stabilen Reinigungsschaum bei Verwendung eines geeigneten Verschäumungssystems.

Materialverträglichkeit:

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

Anwendung:

Verfahren	Konzentration	Temperatur	Zeitdauer
Verschäumung	2,0% bis 5,0 %	kalt	max. 20 min.

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.

Lagerung:

Frostfrei lagern.

Technische Informationen:

Aussehen	Klare, gelblich-bräunliche Flüssigkeit
Dichte(20°C, g/cm ³)	1,115
pH-Wert 20° / 1%	12,5
Inhaltsstoffe	Natriumhydroxid (5-15%), Kaliumhydroxid (1-5%) nichtionische Tenside (1-5%), anionische Tenside (1-5%), Alkohole (1-5%), Wasserhärtestabilisatoren (Phosphonate), Komplexbildner, Hilfs- und Gerüststoffe
Hinweise	Bei Unkenntnis der Materialbeständigkeit ist diese vor Ersteinsatz im Vorversuch zu ermitteln. Enthält kein NTA/EDTA und keine Phosphate.
Artikelnummer	3010