

## Alkalisches 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 - 5 %	5 – 40°C	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, 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 Säuren mischen. Das Produkt eignet sich nicht durch seine ausgeprägte Schaumneigung zur Anwendung in turbulenten Reinigungsprozessen. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

### Lagerung:

Frostfrei lagern.

### Technische Informationen:

Aussehen	Klare, gelbliche bis bräunliche Flüssigkeit
Dichte (20°C, g/cm <sup>3</sup> )	ca. 1,12
pH-Wert (20°C / 1%)	ca. 12,9
Inhaltsstoffe	Alkalihydroxid, anionische und nichtionische Tenside, Alkohole, Phosphonate, Komplexbildner, Hilfs- und Gerüststoffe
Hinweise	Bei Unkenntnis der Materialbeständigkeit ist diese vor Ersteinsatz im Vorversuch zu ermitteln. Enthält kein NTA/EDTA.
Artikelnummer	3010

