

Kassevask – Alkalisk CIP

- Topkvalitet
- Stærkt alkalisk, ikke skummende rengøringsmiddel
- Fødevareindustri, mejerier, fødevareafdelinger, bagerier, slagterier, drikkevareindustri, farmaceutisk industri, storkøkkener, røgerier, bryggerier, fiskeindustri m.m.

FREMSTILLET TIL:

Rengøring af alkalibestandige tanke, pumper, rørføringer, separatorer og transportbeholdere i levnedsmiddelindustrien. Velegnet til CIP rengøring samt til anvendelse i kassevaskere.

BRUGSANVISNING OG DOSERING:

Normaldosering: 0,5 – 3,0 %

Reaktionstid: CIP: 5-60 minutter. Kassevask: maskinbestemt (5-15 sek).

Temperaturintervaller: 30-90°C.

Efter endt rengøring skal alle flader, der kommer i kontakt med fødevarer afskylles/gennemskylles grundigt med rent vand.

KOMPLEMENTÆRE PRODUKTER: FB 1000 (afkalkning af systemer), Bactipal (desinfektion af systemer). Kontakt os venligst.

FORDELE:

Særdeles effektivt rengørings- og affedtningsmiddel. Lav dosering = god økonomi. Særdeles velegnet til 1-faset CIP. Højt indhold af kompleksbinder sikrer anvendelse i hårdt og middelhårdt ledningsvand. EDTA og fosfatfri. Produktet indeholder ikke CMR stoffer. I relation til spildevandsudledning indeholder produktet udelukkende C-stoffer (uproblematiske stoffer).

Produktet overholder de generelle krav til rengøringsmidler, der anvendes i fødevareindustrien.

LAGERING:

Opbevares adskilt fra fødevarer. Opbevares tillukket i original emballage. Holdbarhed minimum 13 måneder fra produktionsdato. Foreneligt med normalt forekommende materialer i levnedsmiddelbranchen.

