

TECHNISCHE GEGEVENS

HS 0435

PRO-CLEAN

Zelf Schuimende Zure Reiniger/Sanitiser

BESCHRIJVING:

Mengsel van levensmiddel kwaliteit minerale zuren, oppervlakte actieve stoffen en corrosie remmer.

DOEL:

PRO-CLEAN wordt gebruikt om kalkaanslag en aangebakken proteïne te verwijderen van apparaten die in de voedselverwerkende industrie gebruikt worden.

INSTRUCTIES:

Meng PRO-CLEAN met water (bij voorkeur 30 - 50°C) en meng dit tot het in oplossing is. Deze oplossing is onmiddellijk klaar om te worden geschuimd. Spuit de oplossing met een schuimgenerator op de schoon te maken oppervlakken. Laat het schuim op de oppervlakken blijven tot het vuil wordt losgemaakt. Dan spoel goed met een hoge druk spuit. PRO-CLEAN moet worden geschuimd bij een verdunning van 1 tot 40. Op dit niveau is het een efficiënte kalkaanslag en aangebakken proteïne reiniger. Natuurlijk kunnen kleinere concentraties voor lichtere vervuiling en sterkere concentraties voor zwaardere vervuiling worden gebruikt.

SPOEL ALTIJD NA MET DRINKWATER ALLE GEREINIGDE OPPERVLAKKEN DIE MET VOEDSEL IN AANRAKING KUNNEN KOMEN.

Voor hygiënisch reinigen: PRO-CLEAN is een efficiënte zure sanitiser. Gebruik 1 deel PRO-CLEAN op 200 delen water voor het hygiënisch reinigen van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen. De oppervlakken moeten eerder worden schoongemaakt en gespoeld voor de hygiënische spoeling. PRO-CLEAN is effectief in hard water tot 30 grains hardheid (400 p.p.m. als CaCO₃). Deze hygiënische oplossing kan door spoeling, onderdompeling of bespuiting worden toegepast. Laat de oplossing inwerken voor een minimum van 10 minuten.

Melkveehouderijen: Voor het schoonmaken van bulk tanks, werktuigen, bussen, separators, zeven, emmers en melk machines.

Zuivel- en voedselverwerkende fabrieken: Voor het schoonmaken van de tankwagens, opslagtanks, en ander materiaal.

Frisdrank Industrie: Voor het schoonmaken van pre-mix automaten.

Abattoirs en Poeliers: Voor het schoonmaken van alle oppervlakken die in aanraking komen met vlees en gevogelte zoals transportbanden, uitbeen tafels, en ander materiaal en werktuigen.

GEBRUIKERS:

Zuivel industrie, slachthuizen, zuivel fabrieken, fabrieken van mineraalwater en frisdranken, brouwerijen, bakkerijen, restaurants.

VOORDELEN:

- 1) Wekt snel.
- 2) Verwijdert een grote verscheidenheid van vuil, roest, en kalkaanslag van roestvrij staal en andere oppervlakken.
- 3) Ruikt niet en geeft geen dampen af.
- 4) Gemakkelijk om te gebruiken.
- 5) Spoelt goed af.
- 6) Geeft grote hoeveelheden schuim.
- 7) Uitstekend voor gebruik in het handmatig schoonmaken van machines in voedselverwerkende industriën.

VOORZORGEN:

8) Biologies afbreekbaar.

EXTERN: Voor spatten in de ogen of op de huid, spoel met water voor 15 minuten en bedek het dan met vochtig gemaakte natriumbicarbonaat. **VERKRIJG METEEN GENEESKUNDIGE HULP.** Als het op kleren gespat heeft, trek ze uit en was ze meteen.

INTERN: Als het ingeslikt is, geef een oplossing van melk en natriumbicarbonaat, gebrande magnesium, of opgeklopt eiwit, of drie tot vier glazen melk. **WEK GEEN BRAKING OP. VERKRIJG METEEN GENEESKUNDIGE HULP.** Lees het veiligheidsinformatieblad.

SPECIFICATIES:

pH (1 in 40)	1,3
Soortelijk gewicht bij 20°C	1,275
Physische Form	Transparante vloeistof
Kleur	Kleurloos
Geur	Geen geur
Aktive ingrediënten	46%
Stabiliteit	Stabiel tussen -17°C en 55°C