

Product-informatie*

FoodClean SR 3 (1/2)

Omschrijving:

Alkalisch, chloorvrij schuimreinigingsmiddel. Het uitstekende vetverwijderende vermogen maken FoodClean SR 3 bij uitstek geschikt voor de algemene schuimreiniging van de vlees- en vette vis verwerkende industrie alsmede sauzen, oliën en kant-en-klaar maaltijden producerende bedrijven.

FoodClean SR 3 is veilig toepasbaar op RVS, keramische oppervlakken en alkalibestendige kunststoffen. Bij gebruik op aluminium de bestendigheid eerst testen.

Gebruik:

- | | |
|---------------------|---|
| Schuimreinigen | : Vooraf grof vuil handmatig verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Gebruiksconcentratie 1 – 3 %, luchtdruk 3 – 5 bar. Temperatuur 20 – 70 °C. Schuim moet dun aangebracht worden en mag enigszins gaan ‘lopen’ om een goede bevochtiging van alle ingeschuimde oppervlakken te verkrijgen. Inwerktijd 10 – 20 minuten. De reinigingscondities worden bepaald door de mate van vervuiling en de wijze van opbrengen. Plaatsen die moeilijk bereikbaar zijn of sterk vervuild zijn handmatig met een zachte borstel bijwerken. Afspoelen met bij voorkeur heet water. |
| Dompelreiniging | : Vooraf grof vuil handmatig verwijderen en dikke vuillagen afsteken met een kunststof schraper. Gebruiksconcentratie 0,5 – 5 %. Temperatuur 50 – 70 °C. Inwerktijd 10 – 30 minuten. De reinigingscondities worden bepaald door de mate van vervuiling en de wijze van opbrengen. Plaatsen die sterk vervuild zijn handmatig met een zachte borstel bijwerken. Afspoelen met bij voorkeur heet water. |
| Handmatig gebruik | : 50 ml per 10 liter warm water doseren. Loszittend en grof vuil eerst handmatig verwijderen, daarna met een schone, zachte borstel boenen met de oplossing van FoodClean SR 3. Direct afspoelen met bij voorkeur warm water. |
| Machinaal gebruik | : Schrob / zuigmachine: 1 – 2% oplossing aanmaken in het vloeistofreservoir. Er kan enige schuimvorming ontstaan door de werking van de zeep in FoodClean SR 3. Indien overmatige schuimvorming ontstaat, kleine hoeveelheid FoodClean CIP 800 doseren (10 – 20 ml). |
| Eén-schijfs machine | : Handmatig de 0,5 – 1,0 % oplossing op de vloer verdelen. Met de schrobmachine vloeistof verdelen en alle vloerdelen schrobben. Desgewenst 5 – 10 minuten laten inwerken en vervolgens afspoelen met water. |

Samenstelling:

Natronloog, schuimvormers, bevochtigers, complexvormers, dispergeermiddelen, sequestreermiddelen.

FoodClean SR 3 (2/2)

Uiterlijk en fysische eigenschappen:

pH 1% ige oplossing	: ca. 12,0
Soortelijk gewicht	: ca. 1,15
Kleur	: heldere vloeistof
Geur	: geurloos
Titratie	: met zoutzuur op phenolftaline
Opslag	: 12 maanden na productiedatum
Brandbaarheid	: niet brandbaar

Mogelijke gevaren:

Gevaren voor alkalische vloeistoffen zijn van toepassing. Draag zorg voor goede luchtverversing in opslag en gebruikruimte. Alleen met alkalibestendige materialen in aanraking brengen. Verpakking droog, vorstvrij en gesloten bewaren.

Gevarenklasse : C Etsend

Gevarenaanduiding voor mens en milieu:

R 35	: Veroorzaakt ernstige brandwonden
S 2	: Mag niet in kinderhanden geraken
S 26	: Bij aanraking met de ogen onmiddellijk met overvloedig water spoelen en deskundig medisch advies inwinnen
S 36/37/39	: Draag geschikte beschermende kleding, handschoenen en een beschermmiddel voor de ogen/het gezicht
S 45	: Bij ongeval of indien men zich onwel voelt, onmiddellijk arts raadplegen (indien mogelijk hem dit etiket tonen)

Eerste hulp maatregelen:

Algemeen	: Doordrenkte kleding onmiddellijk uittrekken
Na inademen	: Onmiddellijk zorg dragen voor frisse lucht
Na huidcontact	: Bij aanraking met de huid direct met overvloedig water afspoelen
Na oogcontact	: Bij aanraking met de ogen direct met overvloedig water spoelen (minimaal 15 minuten) en direct arts waarschuwen
Na inname	: Mond uitspoelen en veel water drinken (niet laten uitbraken)

ADR classificatie	: 8
PG	: II
UN – nummer	: 3266

Afvalwater:

COD-waarde : 84 mg O₂ / g

De productinformatie van FoodClean is afgestemd op de meest voorkomende bedrijfsomstandigheden. Voor het optimaal toepassen van de producten van FoodClean dienen de optimale omstandigheden telkens middels proeven in praktijk te worden vastgesteld. Materialen en machines, waarvan de bestendigheid tegen inwerking van de producten van FoodClean niet bekend is, dienen getest te worden. Altijd de nodige voorzichtigheid in acht nemen. Voor deskundig advies en begeleiding kunt u contact opnemen met onze manager Logistiek en Nazorg. Aan deze productinformatie kunnen geen rechten worden ontleend.
