



PROALIM 14

Konzentriertes, nicht schäumendes, alkalisches Reinigungskonzentrat

- Leistungsstarker, nicht schäumender alkalischer Reiniger zur Reinigung von Geräten in der Lebensmittelindustrie.
- Überwältigend: Entfernt schnell und effektiv hartnäckigen organischen Schmutz.
- Hochwirksamer Weinentkalker auf Tanninen.
- Konzentriert: kann sehr verdünnt verwendet werden.
- Kann in einer Lebensmittelumgebung gemäß dem Erlass vom 19. Dezember 2013 verwendet werden.
- Entspricht der EG-Verordnung 889/2008 über die biologische Produktion.
- Chlorfrei. Phosphatfrei

ANWENDUNG

Für die Reinigung, Entrostung und Entkalkung in der Weinindustrie: Verwendung verdünnt in Wasser von 2 bis 10% auf den Klingen von Trimmern, Abbeermaschinen, Fouloirs, Rohren, Pumpen, Eroberungen, Pressen, emaillierten oder Edelstahltanks, Rohzementtanks, Epoxidharzbehältern.

Im Abwickelverfahren, verstärkter Effekt in Mischung mit PROALIM PEROXY.

In Mischung mit PROALIM PEROXY: Die reinen Produkte nicht mischen, eine Lösung von PROALIM 14 in Wasser zwischen 2 und 10% verdünnen und dann 2 bis 10% PROALIM PEROXY zur Mischung hinzufügen. Die Lösung durch Sprühen, Tränken des Behälters, geschlossenen Kreislaufs oder mit einem Dosiergerät auftragen. Kontaktzeit von 5 bis 20 Minuten. Gründlich mit Wasser, eventuell unter Druck, abspülen.

Nach dem Spülen ist für eine pH-Kontrolle zu sorgen.

Kann mit der Hygieneeinheit MIX CENTRAL verwendet werden.

Entkalkung: 5 bis 10% in einem geschlossenen Kreislauf verdünnen.

Vermeiden Sie den Kontakt mit Aluminium, verzinkten Metallen oder lackierten Oberflächen.

EIGENSCHAFTEN

Basierend auf Natriumhydroxid.

Aussehen: Klare, farblose Flüssigkeit.

Reiner pH-Wert: ± 14 .

pH-Wert (5%): ca. 13.

Dichte: 1,30



Wir übernehmen keine Haftung für Anwendungen, die nicht unseren Anweisungen entsprechen.