

Sibin MT

Hoog alkalische CIP / circulatiereiniger

Eigenschappen

- Lost vet, proteïne en ander organisch vuil op
- chloorvrij
- Zeer effectieve combinatie van oppervlakteactieve stoffen
- Verwijdert hardnekkig vuil

Toepassing

Sibin MT is een sterk alkalisch reinigingsconcentraat voor het verwijderen van vet, eiwit en andere organische vervuiling. Sibin MT is ontwikkeld voor het reinigen van bijvoorbeeld kook-, bak- en braadapparatuur in voedselverwerkende bedrijven. Sibin MT kan worden gebruikt op roestvrij staal (1.4301, 1.4401 en 1.4571), alkalibestendige kunststoffen en andere alkalibestendige materialen.

Spoel na het reinigen in voedselverwerkende bedrijven na met vers water om alle productresten van het gereinigde oppervlak te verwijderen.

Dosering

CIP/recirculatiereiniging

Concentratie	0,5 - 2,0 %
Temperatuur	Mehl/Stärke: max. 40°C Eiweiß: max. 55°C sonstige Verschmutzungen (bspw. Öle und Fette): max. 80°C
Toepassingstijd	20 - 60 min.
Aanvulling	Grondig spoelen met schoon water

Technische gegevens

Densiteit (20°C)	pH-waarde	Geleidingsvermogen (1%; 20°C)
1,49 kg / l	13,0 ; 1 %	23,5; 1% mS/cm

Titratie

Bereid 10 ml applicatieoplossing en titreer met 0,1 N zoutzuur tegen de indicator fenolftaleïne.

Verbruik (ml) x 0,095 = concentratie in %.

Opmerkingen

StandardattribuutDit product is halal gecertificeerd.

De certificering werd uitgevoerd onder verwijzing naar de normen "BPJPH Decreet Nr. 20 2023" en "OIC/SMIIC 50-1:2022" in productcategorie K voor de productie, het vullen, de opslag en de distributie van reinigings- en ontsmettingsmiddelen.

Alleen voor commercieel gebruik. Dit gegevensblad is alleen bedoeld voor niet-bindende informatiedoeleinden. De informatie is gebaseerd op onze huidige kennis en ervaring. De gebruiker is in elk geval verplicht zijn eigen tests en proeven uit te voeren om de geschiktheid van de producten voor zijn beoogde processen en doeleinden vast te stellen. De informatie in dit gegevensblad vormt geen garantie voor de kwaliteit en duurzaamheid van de door ons te leveren goederen. Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen binnen redelijke grenzen. De laatste versie van het relevante EU-veiligheidsinformatieblad moet ook in acht worden genomen.