

Sibin MT

Hochalkalischer CIP/ Umlaufreiniger

Eigenschaften

- löst Fett-, Eiweiß- und andere organische Verschmutzungen
- chlorfrei
- hochwirksame Tensidkombination
- entfernt hartnäckigen Schmutz

Anwendung

Sibin MT ist ein hochalkalisches Reinigerkonzentrat zur Entfernung von Fett-, Eiweiß und sonstigen organischen Verschmutzungen. Sibin MT ist entwickelt für die Reinigung von z.B. Koch-, Frittier- und Bratanlagen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sibin MT ist anwendbar auf Edelstahl (1.4301, 1.4401 und 1.4571), alkalibeständigen Kunststoffen und weiteren alkalibeständigen Materialien.

Nach der Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben ist mit Frischwasser zu spülen, um alle Produktreste von der gereinigten Oberfläche zu entfernen.

Dosierung

CIP-/Umlaufreinigung

Konzentration	0,5 - 2,0 %
Temperatur	Mehl/Stärke: max. 40°C Eiweiß: max. 55°C sonstige Verschmutzungen: max. 80°C
Einwirkzeit	20 - 60 min.
Ergänzung	Gründlich mit klarem Wasser abspülen

Technische Daten

Dichte (20°C)	pH-Wert
1,49 kg / l	13,0 ; 1 %

Titration

10 ml Anwendungslösung vorlegen und mit 0,1 N Salzsäure gegen den Indikator Phenolphthalein titrieren.

Verbrauch (ml) x 0,095 = Konzentration in %

Hinweise

Lagerung:

Das Produkt nur im Originalgebinde und gesichert frostfrei zwischen +5 und +40°C lagern. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Nach Entnahme von Teilmengen das Gebinde bitte wieder fest verschließen.

Nur für den gewerblichen Einsatz. Dieses Merkblatt dient ausschließlich der unverbindlichen Information. Die Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Der Anwender ist in jedem Fall verpflichtet, eigene Prüfungen und Versuche auf die Eignung der Produkte für die von ihm beabsichtigten Verfahren und Zwecke durchzuführen. Die Angaben in diesem Merkblatt stellen keine Garantie für die Beschaffenheit und Haltbarkeit der von uns zu liefernden Waren dar. Technische Änderungen im Rahmen des Zumutbaren behalten wir uns vor. Das entsprechende EU-Sicherheitsdatenblatt in aktueller Version ist ebenfalls zu beachten.