



Kwaśny środek myjący do przemysłu spożywczego

płynny koncentrat

Obszary zastosowania:

- Czyszczenie instalacji produkcyjnych, pojemników, zbiorników, rur i podgrzewaczy w przemyśle spożywczym za pomocą zautomatyzowanych procesów CIP lub w procesie cyrkulacji.

Zakres działania:

niroklar Sauer flüssig jest wolnym od surfaktantu, silnie kwaśnym środkiem myjącym o następujących właściwościach:

- Usuwanie mineralnych, nieorganicznych osadów.
- Specjalne inhibitory zapewniają zwiększoną ochronę przed korozją.
- Środki buforujące zapobiegają tworzeniu się gazów azotowych.
- Niepieniąca się formuła.
- Formuła o niskiej zawartości fosforanów.
- Odpowiedni do stali nierdzewnej oraz tworzyw kwasoodpornych i uszczeltek.
- Nieodpowiedni do żelaza, metali kolorowych i ich stopów metali oraz aluminium i stopów metali lekkich.

Użycie i dozowanie:

- Czyszczenie za pomocą procesów CIP lub w procesie cyrkulacji: Stężenie w zależności od stopnia zabrudzenia, twardości wody i zastosowania wynosi 0,5 – 2,0 % (wagowo) w temperaturze zimnej –70 °C.
- niroklar Sauer flüssig nie mieszać z roztworami czyszczącymi zawierającymi aktywny chlor.
- Do dezynfekcji stanowisk nie wolno stosować kwaśnych i/lub utleniających środków myjących i dezynfekujących ze względu na ryzyko korozji wżerowej na stali nierdzewnej.

Powstawaniu korozji wżerowej sprzyja wysoka zawartość chlorków w stosowanej wodzie, wysokie temperatury i nieruchome roztwory.

- W przypadku stosowania środka niroklar Sauer flüssig należy zwrócić uwagę na odporność płukanego materiału, instalacji czyszczącej i przewodów odpływowych na kwasy.

Ogólne wskazówki dotyczące zastosowania:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- W celu uniknięcia pozostałości poprodukcyjnych na powierzchniach, w szczególności tych, które mogą mieć kontakt z żywnością, po każdym czyszczeniu i dezynfekcji należy je spłukać wodą pitną.
- Nie mieszać z innymi produktami.
- Przed zmianą produktu należy przepłukać wodą system dozujący łącznie z węzami zasysającymi.
- Dozowanie tylko z oryginalnego pojemnika.
- Nie stosować w koncentracji – tylko w roztworze użytkowym.
- Należy przestrzegać instrukcji obsługi producentów systemów i urządzeń.
- Systemy dozujące weigomatic lub urządzenia dozujące neomatik firmy Dr. Weigert umożliwiają kontrolowane, bezpieczne i ekonomiczne zastosowanie. Jesteśmy firmą specjalistyczną zgodnie z WHG (niemiecką ustawą o gospodarce wodnej). Dostosowując się do odpowiednich warunków i wymagań, planujemy, instalujemy i konserwujemy centralne i zdecentralizowane systemy dozowania.



Oznaczanie stężenia:

W celu oznaczenia stężenia miareczkować 10 ml roztworu aplikacyjnego niroklar Sauer flüssig z 0,1 N ługu sodowego (NaOH) po dodaniu 1 – 2 kropli roztworu fenoloftaleiny do momentu zmiany barwy z bezbarwnej na czerwoną.

Zużyte ml 0,1 N NaOH × 0,12 = % stężenie wagowe niroklar Sauer flüssig

Dane techniczne:


Wygląd	Przezroczysta, bezbarwna ciecz
Wartość pH	ok. 1,3 (1-procentowa określona w wodzie demineralizowanej, 20°C)
Gęstość	ok. 1,3 g/cm ³ (20°C)
Wartość p	Ok. –33 (zużyte ml 0,1 N NaOH przy miareczkowaniu 400 mg koncentratu w obecności fenoloftaleiny)

Specyfikacja produktu może zawierać odmienne parametry kontrolne i jest dostępna na życzenie.

Skład:

Zawartość składników dla środka myjącego według Rozporządzenia WE 648/2004 w sprawie detergentów:
< 5% fosforany

Wskazówki przechowywania:

Przechowywać w temperaturze od –20 °C do 30 °C. Chronić przed bezpośrednim działaniem słońca. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 2 lata od daty produkcji. Data ważności produktu podana jest na etykiecie za symbolem .

W czasie przechowywania w oryginalnie zamkniętych pojemnikach może dojść do przebarwień. Nie ma to wpływu na właściwości użytkowe produktu.

Rodzaje zagrożeń i środki ostrożności:

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska znajdują się w kartach charakterystyki. Są one dostępne na stronie www.drweigert.pl w części „Pliki do pobrania”.

Jeżeli produkt używany jest zgodnie z zaleceniami, nie stanowi zagrożenia w rozumieniu dyrektywy dot. przetwórstwa spożywczego.

Pojemnik należy utylizować tylko zamknięty i po całkowitym opróżnieniu. Usuwanie resztek produktu według zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki.

MB 1300/3-1
Stan: 07/2022