



F&B Kompleet

VB67

Additiv zur direkten Zugabe in Laugenkonzentrate und in Anwendungslösungen

Eigenschaften

- Kompleet ist ein flüssiges Additiv, das auch zur direkten Zugabe in Laugenkonzentrate geeignet ist.
- Kompleet kann auch als Additiv in Salpetersäure (nicht ins Konzentrat, ausschließlich in Anwendungslösung!) zugegeben werden, um hartnäckige Verschmutzungen in der Milchindustrie besser entfernen zu können.
- Kompleet bietet eine komplette Lösung in der Reinigungslauge mit hoher Reinigungskraft, Härtebindung sowie Schaumkontrolle für die Flaschenreinigung sowie für CIP-Anwendungen.
- Kompleet ist in Verbindung mit der eingesetzten Lauge hochwirksam bei der Entfernung von Rostringen und Aluminium in der Flaschenreinigung.

Vorteile

- Automatische Dosierung und Kontrolle bei der Zugabe in Laugenkonzentrate für einen ökonomischen Verbrauch und gesicherte Reinigungsergebnisse.
- Reduzierung der Komplexität durch Verwendung von nur einem Additiv.
- Die fertig ausgemischte Reinigungslauge kann über Leitfähigkeit dosiert und kontrolliert werden.
- Unterstützt die Reinigungskraft, Rost-, Aluminium- und Etikettenentfernung und gewährleistet so eine effektive Reinigung bei reduzierter Ausschleusungsrate.
- Verhindert Kalkaufbau und verstopfte Düsen und garantiert so eine hohe Produktionsleistung - Grundreinigungsfrequenzen werden reduziert und somit die Wartungskosten gesenkt.
- Verhindert Kalkflecken und andere Rückstände auf Flaschen und sorgt so für ein besseres Erscheinungsbild.
- Verhindert auch bei niedrigen Anwendungskonzentrationen wirkungsvoll eine störende Schaumentwicklung - für einen wirtschaftlichen Einsatz bei der automatischen Reinigung.

Anwendungshinweise

Kompleet lässt sich der konzentrierten Natronlauge (30-50%ig) in einer Konzentration von 10-40% w/w (9,5-38% v/v) abhängig von der Anwendung, Wasserhärte und Schmutzfracht zudosieren. Optimale Schaumkontrolle erfolgt bei Temperaturen oberhalb von 45°C.

Kompleet kann als Additiv zu Salpetersäure-Reinigungslösungen verwendet werden, um eine bessere Entfernung von hartnäckigen Verunreinigungen in Molkereibetrieben zu erzielen. Die Einsatzkonzentration beträgt 0,2 -0,3% w/w.

Grundsätzlich sind die Oberflächen nach der Anwendung gründlich zu spülen. Unser Außendienstmitarbeiter berät bei speziellen Verfahren.





F&B Kompleet

VB67

Technische Daten

pH-Wert (1%ig bei 20°C): 3.2
Relative Dichte (g/cm³; 20°C): ≈ 1.06
CSB-Wert [COD] (gO₂/kg): 160
Phosphorgehalt [P] (g/kg): 12.9

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden; sds.diversey.com. Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen. Nur für professionelle Anwender / Spezialisten.

Materialverträglichkeit

Kompleet kann bei Beachtung der Anwendungshinweise auf allen gängigen Werkstoffen der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden. Im Zweifel ist es empfehlenswert, die Materialverträglichkeit gegenüber speziellen Materialien vor einer dauerhaften Anwendung zu testen.

www.diversey.com

© 2023 Diversey, Inc. Alle Rechte vorbehalten. 04/07/2023 de-DE (F00083)