



**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/cm<sup>3</sup>; 20°C): ≈ 1.06  
CSB-Wert [COD] (gO<sub>2</sub>/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](https://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](https://www.diversey.com)**

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