

Technisches Datenblatt

KRONES colclean MC 1002**Alkalischer Universalreiniger für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie****Produktbeschreibung und Anwendung**

KRONES colclean MC 1002 ist ein alkalisches, chlor- und silikatfreies Reinigungskonzentrat. Die Kombination hoher Alkalität mit Reinigungsverstärkern, Komplexbildnern und speziellen Netzmitteln garantiert beste Reinigungsergebnisse.

KRONES colclean MC 1002 findet in der allgemeinen Betriebsreinigung in allen Bereichen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie Anwendung. Nur für gewerbliche Anwendung.

Einsatzbedingungen

Konzentration:	1,5-5%
Dosierung:	manuell
Temperatur:	gegeben
Wirkzeit:	5 bis 30min

Konzentrationsbestimmung

entfällt

Physikalische Daten

Form/Farbe/Geruch:	flüssig, klar, charakteristisch
pH-Wert:	hochalkalisch
Dichte:	ca. 1,06g/cm ³
Flammpunkt:	-
Schaumverhalten:	schäumend
Temperaturstabilität:	stabil bei -4 bis +40°C
Leitwert (in VE-Wasser):	-

Materialverträglichkeit

Unter Anwendungsbedingungen verträglich gegenüber allen in der Lebensmittelindustrie gebräuchlichen Materialien wie Edelstahl, Glas, PET, PE, PP, PVC, PVDF, PTFE, Viton, EPDM. Nicht geeignet für Aluminium, Buntmetalle sowie verzinkte und verzinnte Oberflächen. Darüber hinaus können Materialunverträglichkeiten nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Wir empfehlen, bei Unklarheit entsprechende Tests durchzuführen.

Lagerung/Haltbarkeit

Das Produkt an einem kühlen, gut belüfteten Ort in verschlossenem Originalgebilde lagern. Mindestens 3 Jahre haltbar.

Kennzeichnung

Bitte beachten Sie das Sicherheitsdatenblatt zu detaillierten Hinweisen bezüglich:

Gefahrgutkennzeichnung
Transportvorschriften
Sicherheitsbestimmungen

Entsorgung

Gebinde bitte nur restentleert und verschlossen der Verwertung zuführen.

Die Entsorgung etwaiger Produktreste hat entsprechend örtlicher Vorschriften zu erfolgen. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte unserem Sicherheitsdatenblatt

Weitere Informationen

Enthält: Kaliumhydroxid
Inhaltsstoffangabe gemäß EG-Verordnung 648/2004 (Detergenzienverordnung)
5-<15%: Phosphate
5-<15%: nichtionische Tenside
15-<30%: anionische Tenside

siehe EG-Sicherheitsdatenblatt

Besondere Hinweise

Um Produktrückstände auf Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können zu vermeiden, muss unbedingt ausreichend mit Trinkwasser nachgespült werden.

Mit dem Erscheinen dieser Ausgabe verlieren alle vorherigen Technischen Merkblätter ihre Gültigkeit. Alle Angaben und Empfehlungen entsprechen nach bestem Wissen dem derzeitigen Stand der Erkenntnisse und unserer Erfahrung und begründen kein vertragliches Rechtsverhältnis. Alle Bezugnahmen auf DIN-Normen dienen nur der Warenbeschreibung und stellen keine Garantie dar. Die Verarbeitung und Materialmengen sind auf die jeweiligen örtlichen Verhältnisse abzustimmen. Bei vorliegenden Problemfällen technische Beratung anfordern. Änderungen bleiben vorbehalten.