

neomoscan® Sepa

Detergent alcalin pentru industria alimentara – lichid concentrat

Proprietati:

Neomoscan® Sepa este un detergent alcalin, cu clor activ, intr-o formula nespumanta.

Domeniu de utilizare:

Neomoscan® Sepa este recomandat pentru sisteme CIP si alte sisteme de curatare mecanica din industria alimentara.

Domeniile principale de utilizare sunt fabricile de bere, pentru curatarea cazanelor de fierbere si de filtrare, rotapoolurilor, racitoarelor cu placi, conductelor pentru must si bere, cat si pentru curatarea de baza periodica a cazanelor de fierbere si a tancurilor de fermentare si de presiune. Pasteurizatoarele cu placi, tancurile, sistemul de conducte, separatoarele centrifugale si filtrele cu kisselgur din industria sucurilor de fructe fermentate si nefermentate si din pivnitele de vin sunt curatate cu neomoscan® Sepa. Folosind acest produs s-au putut rezolva multe probleme privind curatarea depunerilor dificile in multe ramuri ale industriei alimentare, de ex. indepartarea reziduurilor de cafea in fabricile care produc extract de cafea, indepartarea reziduurilor de fructe sau a petelor de coloranti din industria gemurilor, cat si curatarea containerelor in industria pestelui, indepartarea grasimilor si a depunerilor din industria laptelui: spalarea tancurilor de colectare, tancurilor de depozitare si cisternelor, containere de iaurt, fermentatoare de smantana si conducte, instalatii de amestecare si umplere, aparate de muls.

Neomoscan® Sepa este recomandat pentru suprafete din inox, plastic alcalino-rezistent, cupru, alama, sticla, email si cauciuc. Nu este recomandat pentru curatarea suprafetelor din aluminiu sau aliajelor sale. Pentru acestea recomandam sa se foloseasca produse din gama neomoscan® RD.

Numai pentru utilizare profesionala.

Dozare:

Concentratiile recomandate de neomoscan® Sepa sunt intre 1,5 si 5 % (procent masic) pentru un domeniu de temperatura de 40-85°C, functie de gradul de incarcare si de aplicare. Daca se folosesc procedeele de curatare prin recirculare, la temperaturi de 60-85°C, este suficient un timp de contact de 30 de minute, chiar si in cazul unor depuneri persistente.

Suprafetele care intra in contact cu alimentele trebuie clatite cu apa potabila dupa fiecare curatare pentru a indeparta urmele de solutie.

Nu amestecati cu alte produse.

Clatiti cu apa sistemul de dozare, inclusiv furtunul inainte de a schimba produsul.

Neomoscan® Sepa poate fi folosit intr-o maniera controlata, sigura si economica cu ajutorul dispozitivului nostru de dozare si control wiegomatic®. Suntem o companie specializata in conformitate cu reglementarile germane pentru conservarea apelor (German WHG). In functie de condii si de cerinte, noi proiectam, instalam si intretinem statia centrala si unitatile de distributie pentru dozarea produsului.

Determinarea concentratiei:

Concentratia solutiei de lucru se determina prin metode speciale.

O descriere detaliata a metodei poate fi obtinuta la cerere.

Date tehnice:

Aspect:	lichid limpede, galben-verzui
Densitate la 20°C	aprox. 1,27 g/cm ³
Valoare pH (1% in apa deionizata)	aprox. 12,0
Alcalinitate (<i>ml HCl 0.1N consumat la titrarea a 400 mg substanta concentrata, in prezenta de fenolftaleina</i>)	aprox. 12
Clor activ continut in solutie 1%	aprox.450 mg/l

Compozitie:

Componente conform Regulamentului (CE) Nr. 648/2004 pentru detersenti:
< 5% fosfati, agenti oxidanti pe baza de clor

Conditii de depozitare:

Depozitat la temperaturi intre 0 si 25°C. A se feri lumina directa a soarelui.
Termen de valabilitate 1 an daca se respecta conditiile de depozitare.

Pentru data de expirare vedeti stampila de pe eticheta din dreptul simbolului .

Possible pericole si masuri de siguranta:

Pentru informatii privind securitatea cititi Fisa Tehnica de Securitate disponibila pe site-ul www.drweigert.de cap."Service" sau www.tehnoplusindustry.ro

Daca este utilizat conform instructiunilor, produsul poate fi folosit in industria alimentara.

Aruncati numai dupa golire si numai daca recipientul este inchis. Pentru evacuarea resturilor de produs, respectati recomandarile din fisa de securitate a produsului.

MB 2100 GB/2-5 08/14

Revizuit:01/2019