

niroklar[®] SF

Detergent acid pentru industria alimentara

Proprietati :

Niroklar SF este un detergent acid special bazat pe o combinatie de acizi anorganici si dispersanti speciali.

Acest produs combina actiunea sa blanda cu bune efecte de curatare a depunerilor minerale sau organo-minerale. Solutiile de lucru de niroklar SF lucreaza fara spuma in conditii practice si sunt caracterizate de capacitatea de dispersare a particulelor foarte fine, ceea ce presupune un inalt nivel de absorbtie a reziduurilor in solutia de lucru. In cadrul domeniilor de concentratie si temperatura recomandate, niroklar SF poate fi folosit pe suprafete din inox, aluminiu si plastic acido-rezistent. Garniturile de cauciuc sau alte materiale acido-rezistente folosite in mod normal in industria alimentara nu sunt atacate. Nu este recomandat pentru suprafete galvanizate.

Domenii de aplicare :

Niroklar SF este recomandat pentru toate cerintele de curatare acida din industria alimentara acolo unde se pune un accent deosebit pe actiune neagresiva, pe bune abilitati de clatire si absenta spumei in utilizare, asociate cu capacitati deosebite de buna curatire si dispersare.

Domeniile preferate de utilizare a detergentului niroklar SF sunt curatirea acida a butoaielor keg si a tancurilor de presiune de la filtrare din industria berii.

Este utilizat de asemenea ca detergent acid dupa faza de spalare alcalina in instalatii CIP din alte domenii ale industriei alimentare.

Pentru cerinte speciale in dezinfectia CIP la rece, niroklar SF poate fi amestecat cu dezinfectanti pe baza de acid peracetic cum ar fi neoseptal PE pentru a se realiza dozarea conductometrica.

In instalatiile de curatare si dezinfectie cu membrane pentru micro si ultrafiltrare niroklar SF este folosit pentru curatarea acida si faza de neutralizare.

niroklar SF poate fi folosit atat pentru curatirea la rece cat si la cald intr-un domeniu de temperatura 0-95°C. Cresterea limitei de temperatura trebuie mentinuta in acord cu instructiunile producatorului in special in cazul curatarii membranelor.

Dozare :

Funcție de domeniul de aplicatie, concentratiile recomandate pentru utilizarea produsului niroklar SF sunt de 0,5-1% pentru faza de spalare acida in cadrul programului CIP, intre 1-3% numai ca detergent acid si intre 0,5-2% in curatarea instalatiilor cu membrana unde recomandarile producatorului sunt cu strictete respectate.

In conformitate cu legea referitoare la produse alimentare si produse de stricta necesitate (LMBG) suprafetele care intra in contact cu alimentele trebuie clatite cu apa curenta dupa fiecare curatire si dezinfectie pentru indepartarea urmelor de solutie.

Nu amestecati cu alte produse.

Niroklar SF poate fi folosit intr-o maniera controlata, sigura si economica cu sistemele noastre de dozare si control weigomatic[®]. Conceptul W-DOS special dezvoltat de noi este utilizat in toate zonele de aplicatie.

Determinarea concentratiei :

10 ml solutie de lucru de niroklar SF se amesteca cu 1-2 picaturi de fenolftaleina, se agita puternic si se titreaza cu solutie NaOH 0,1 N pana ce culoarea se schimba din incolor in rosu.

Calcul: ml NaOH 0,1 N folositi x 0,183 = % niroklar SF

Date tehnice :

Aspect:	lichid limpede incolor
Densitate (20°C):	1,18 g/cm ³
Valoare pH (1% in apa dedurizata):	aproximativ 1,2
Capacitate acida(ml NaOH 0,1 N folositi la titrarea a 400 mg concentrat in prezenta fenolftaleinei):	aprox.22


Componente :

In conformitate cu recomandarile Directivei CE 648/2004 pentru detergenti:

<5% fosfonati, policarboxilati

15-30% fosfati

Conditii de depozitare :

Intotdeauna depozitati la temperaturi intre -20°C si 30°C.Poate fi utilizat timp de 2 ani in conditiile recomandate.Pentru data de expirare controlati stampila de pe eticheta din dreptul simbolului 

Posibile pericole si masuri de siguranta :

Pentru informatiile de siguranta accesati Fisa Tehnica de Securitate disponibila pe site-ul www.drweigert.de cap. »Service » sau www.tehnoplusindustry.ro .

Daca se utilizeaza conform instructiunilor de folosire produsul este sigur in sensul recomandarilor potrivite pentru prelucrarea alimentelor.

Evacuati numai cand recipientul este gol si bine inchis.Pentru evacuarea resturilor cititi Fisa Tehnica de Securitate.

MB 2308 GB/2-2 05/15

revizuit 01/2019