



05/07

PRODUKT-
INFORMATION

Desinfektionsfettlöser alkalisch chlorfrei

Für den Einsatz in Korbspülmaschinen

- entfernt wirkungsvoll Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate
- reinigt und desinfiziert, ausgeprägt schmutzpenetrierend
- wasserhärtestabilisiert

Produktbeschreibung

Desinfektionsfettlöser ist ein alkalisches, desinfizierend wirkendes, CIP-fähiges und gegenüber Wasserhärteausfällungen stabilisiertes Reinigungsmittelkonzentrat für die Zirkulationsreinigung von Anlagen und Geräten sowie für die Reinigung von Behältnissen in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung.

Aggregatzustand		klare, hellgelbe Flüssigkeit
Dichte		1,06 – 1,10 g/cm ³
pH-Wert	[1 %ige Lsg. bei 20 °C]	11,8 – 12,2
Leitwert	[1 %ige Lsg. bei 20 °C]	2,50 – 2,55 mS/cm
P-Wert	[0,1 N HCl/10 ml 1 %ige Lsg.]	0,93 – 0,98 ml
Titriefaktor		1,05 [Methode I 1.1]

Inhaltsstoffe

Alkalihydroxide, Phosphate, nichtionische Tenside, Quaternäre Ammoniumverbindungen

Wirkungsweise

Desinfektionsfettlöser verseift, löst, dispergiert und/oder emulgiert Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate und Pigmente sowie organische Anschmutzungen und überführt diese dauerhaft in Lösung. Die ausgeprägte Netz- und Dispergierwirkung der Reinigungslösung unterstützen die Schmutzablösung. Bei ausreichender Dosierung [1 %] und einer Reinigungstemperatur von 50 °C wird eine sichere Desinfektion der gereinigten Oberflächen erzielt. Reinigungslösungen mit **Desinfektionsfettlöser** sind bis 25 °dH gegenüber Wasserhärteausfällungen stabilisiert.



Anwendung

Zur desinfizierenden Reinigung in der Lebensmittelverarbeitung wird **Desinfektionsfettlöser** wie folgt verwendet:

Konzentration	0,5 bis 2,0 %
Temperatur	50 bis 70 °C
Einwirkungszeit	0,5 bis 10 Minuten
Technologie	Zirkulationsreinigung [Sprühen, Beschwallen] Durchlaufwaschmaschinen [Sprühen]

Die Anwendungsbedingungen sind auf die Art und den Grad der Verschmutzung, die Art des Reinigungsverfahrens und den Umfang der mechanischen Unterstützung des Reinigungsprozesses abzustimmen.

Reinigungslösungen mit **Desinfektionsfettlöser** können gestapelt werden, Aufschärfen des Wirkstoffgehalts und die Kontrolle der Ausspülung sind leitwertgesteuert möglich.

Wirkung auf Oberflächen

Desinfektionsfettlöser ist für die Reinigung von allen alkalibeständigen Oberflächen aus Metallen und Kunststoffen sowie von keramischem Material geeignet.

Lagerhinweis

Desinfektionsfettlöser nicht unter 0 °C lagern.

Technische Informationen

Gebindegrößen

Art.-Nr.:

3010136212	Kanister	12,5 kg
3010136235	Kanister	35 kg
3010136251	Fass	210 kg
3010136259	Container	1000 kg

Ökologische Bewertung

Desinfektionsfettlöser entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes, seine organischen Bestandteile sind biologisch abbaubar.

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37 B, D 59174 KAMEN
Fon: + 49 / 2307 / 924 99 – 0, Fax: + 49 / 2307 / 924 99 – 24
http: www.ernst-kamen.de, E-mail: ernst-kamen@t-online.de

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften