



12/10

PRODUKT-  
INFORMATION

## Fettlöser sauer

### Saurer Einphasenreiniger mit hoher Netzwirkung



- Reinigt und desinfiziert
- löst Pigmentschmutz und anorganische Ablagerungen
- löst Fett und Eiweiß
- sehr gutes Netzvermögen

### Produktbeschreibung

**Fettlöser sauer** ist ein saurer Einphasenreiniger mit einer auf die Entfernung von Verschmutzungen aus Pigmenten aller Art, Fett und Eiweiß abgestimmten Kombination aus anorganischen Säuren, nichtionischen und kationischen Tensiden.

Aggregatzustand	Klare, beige Flüssigkeit	
Dichte	1,25 – 1,31	g/cm <sup>3</sup>
pH-Wert [1 %ige Lsg. bei 20 °C]	1,4 – 2,0	
Leitwert [1 %ige Lsg. bei 20 °C]	11,5 – 12,0	mS/cm
M-Wert [0,1 N NaOH/10 ml 1 %ige Lsg.]	5,5 – 6,0	ml
Titrierfaktor	0,17	Methode 1.2

### Inhaltsstoffe

Anorganische Säuren, nichtionische Tenside, kationische Tenside

### Wirkungsweise

**Fettlöser sauer** überführt Pigmentschmutz, insbesondere Kalkablagerungen, Bier- und Milchstein in wasserlösliche Verbindungen, es löst und emulgiert Eiweiß- und Fettverschmutzungen. Durch die hohe Netzwirkung der Reinigungslösung wird der Vorgang der Schmutzablösung beschleunigt.

### Anwendungsbedingungen

Konzentration	0,5 bis 1,0 Ma.-%
Temperatur	30 bis 60 °C
Einwirkungszeit	5 bis 20 Minuten

Die konkreten Anwendungsbedingungen sind auf den Verschmutzungsgrad und die Art des Reinigungsverfahrens abzustimmen.



### Schaumverhalten

Die Schaumentwicklung von **Fettlöser sauer** ist unter Anwendungsbedingungen sehr gering.

### Wirkung auf Oberflächen

Lösungen von **Fettlöser sauer** können unter Anwendungsbedingungen zur Reinigung von Oberflächen aus Edelstahl, Glas, Emaille und säurebeständigen Kunststoffen verwendet werden. In der Lebensmittelverarbeitung übliche Dichtungsmaterialien werden bei der Reinigung nicht geschädigt.

### Lagerhinweis

**Fettlöser sauer** nicht unter - 15 °C lagern!

### Ökologie

Die Wirkstoffe von **Fettlöser sauer** entsprechen dem WRMG, sie sind nach den OECD - Richtlinien uneingeschränkt 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](http://www.ernst-kamen.de), E-mail: [ernst-kamen@t-online.de](mailto: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



**Ernst** GmbH & Co. KG  
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.