



## Super Eiweiß-Fettlöser Pulver

Reinigungsmittelgranulat für die Betriebsreinigung in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung

- Entfernt gealterten und verkrusteten Fett- und Eiweißschmutz
- Löst Pigmentschmutz, wirkt bleichend
- Sehr gutes Netzvermögen, hohes Schmutztragevermögen
- Verschäumbar, wasserhärtestabilisiert
- Mit Korrosionsschutz

### Produktbeschreibung

**Super Eiweiß-Fettlöser Pulver** ist ein in Wasser leicht lösliches Reinigungsmittelgranulat für die überwiegend manuelle Reinigung von allen, insbesondere stark verschmutzten Bereichen, in der Lebensmittelverarbeitung. Es ist geeignet für die allgemeine Betriebsreinigung sowie die Reinigung von Anlagen und Geräten. Die im **Super Eiweiß-Fettlöser Pulver** realisierte Komposition von anorganischen und organischen reinigungsaktiven Substanzen mit anionischen und nichtionischen Tensiden sowie einem komplexen Buildersystem und bleichenden Wirkstoffen auf Aktivchlorbasis gewährleistet eine schnelle und vollständige Entfernung von Fett-, Eiweiß- und Pigmentschmutz, der abgelöste Schmutz wird dauerhaft in Lösung gehalten.

<b>Aggregatzustand</b>	<b>Granulat</b>
<b>pH-Wert 1 %ig</b>	<b>11,8 – 12,2 bei 20 °C</b>
<b>Schüttgewicht</b>	<b>930 – 970 g/l</b>
<b>P-Wert</b>	<b>5,1 – 5,7 ml 0,1 N HCl/10 ml 1 %-ige Lsg.</b>
<b>Aktivchlorgehalt</b>	<b>ca. 60-70 mg/l für eine 1 %-ige Lsg.</b>
<b>Titrierfaktor</b>	<b>0,18 [Methode 1.1.4]</b>

### Inhaltsstoffe

Alkalien, Silikate, Phosphate, Builder, Anionics, Nonionics, Natriumdichlorisocyanurat

### Wirkungsweise

**Super Eiweiß-Fettlöser Pulver** löst, verseift und/oder emulgiert Fett-, Eiweiß- und Pigmentschmutz. Das Buildersystem und die Tensidkombination unterstützen die Benetzung, Durchdringung und Ablösung der Schmutzschichten. Der Reinigungsvorgang wird durch Temperaturen oberhalb 30 °C und eine geeignete mechanische Unterstützung beschleunigt.



# Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

## Anwendung

**Super Eiweiß-Fettlöser Pulver** wird für die allgemeine Betriebsreinigung und die Reinigung von technischen Einrichtungen und Gerätschaften in der Lebensmittelverarbeitung in Abhängigkeit von der Art und dem Grad der Verschmutzung wie folgt angewendet:

<b>Konzentration</b>	<b>0,2 bis 5,0 % (20 bis 500 g/10 l Wasser)</b>
<b>Temperatur</b>	<b>30 bis 90 °C</b>
<b>Einwirkungszeit</b>	<b>5 bis 60 Minuten</b>
<b>Technologie</b>	<b>- Verschäumen mit Druckschaumgerät - Tauchbad (Auskothen von Friteusen, Bratplatten) - Manuelles Auftragen der Reinigungslösung mit Schwamm, Reinigungstuch oder Bürste</b>

Die gereinigten Flächen sind mit Wasser von Trinkwasserqualität nachzuspülen.

## Verhalten gegenüber Oberflächen (Korrosion)

**Super Eiweiß-Fettlöser Pulver** ist gegenüber Oberflächen aus Edelstahl, Stahl, Keramik/ Glas/ Porzellan und üblichen Kunststoffen nicht korrosiv, **bei der Reinigung von Aluminiumoberflächen darf die Einwirkungszeit 15 Minuten und die Reinigungstemperatur 60 °C nicht überschreiten.**

## Lagerhinweis

Gebinde verschlossen halten, vor dem Zutritt von Feuchtigkeit schützen.

## Sicherheit

Die Gefahren- und Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte dem EU-Sicherheitsdatenblatt Kapitel 2.

## Ökologische Bewertung

**Super Eiweiß-Fettlöser Pulver** mit Aktivchlor entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes und der Tensidverordnung, 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](http://www.ernst-kamen.de), E-Mail: [info@ernst-kamen.de](mailto:info@ernst-kamen.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.