



Rauchharzentferner premium zur Reinigung von Heiß- und Klimarauchanlagen

- exzellentes Netz- und Penetrationsvermögen
- vollständiges Entfernen von Rauchteer und -harz
- hervorragende Eiweiß- und Fettlösekraft
- ausgeprägte Schaumstabilität
- bildet einen langhaftenden Feuchtigkeitfilm
- hoch wasserhärtestabilisiert

Produktbeschreibung

Rauchharzentferner premium wurde gezielt für die Reinigung von Rauch- und Kochanlagen in der Lebensmittelindustrie entwickelt. Die optimierte Rezeptur von **Rauchharzentferner premium** eignet sich speziell zur Entfernung hartnäckigster Verschmutzungen, wie man sie in Heiß- und Klimarauchkammern vorfindet. Unabhängig von der Art der Raucherzeugung entfernt **Rauchharzentferner premium** die beim Räuchervorgang entstandenen Verschmutzungen vollständig. Durch die gezielte Auswahl der Inhaltsstoffe und die daraus resultierenden synergistischen Reinigungseffekte werden unter Verwendung von **Rauchharzentferner premium** verkockte, verharzte sowie mit Fett bzw. denaturiertem Eiweiß stark belastete Oberflächen rückstandslos sauber.

Aggregatzustand	Klare, gelbbraune Flüssigkeit	
Dichte	1,31 – 1,37	g/cm ³ bei 20 °C
pH-Wert [1 %ige wässrige Lösung bei 20 °C]	12,0 – 13,0	
Leitwert [1 %ige wässrige Lösung bei 20 °C]	15,05– 16,5	mS/cm
P-Wert [0,1 N HCl/10 ml 1 %ige Lsg.]	7,0 – 7,5	ml
Bestimmungsmethode	Methode I 1.1	

Inhaltsstoffe:

Alkalien, nichtionische Tenside, Buildersystem

Wirkungsweise

Rauchharzentferner premium überführt Rauchteer und -harze in wasserlösliche Verbindungen. Fett- und Eiweißverschmutzungen werden aufgeschlossen und emulgiert. Dank der hervorragenden Schaumqualität werden die Verschmutzungen in der Schaummatrix eingebunden. Das exzellente Netz- und Penetrationsvermögen der Reinigungslösung ermöglicht ein vollständiges Ablösen der Verschmutzungen. Die wässrige Phase transportiert die emulgierten und dispergierten Verschmutzungen ab. Durch die hohe Stabilisierung der Wasserhärte steht die volle Reinigungskraft von **Rauchharzentferner premium** den eigentlichen Reinigungsprozess voll und ganz zur Verfügung.



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Anwendung

Rauchharzentferner premium wird zur Reinigung in der Lebensmittelverarbeitung, insbesondere der Reinigung von Rauch- und Kochkammern, wie folgt verwendet:

Konzentration	4,0 bis 8,0 %
Temperatur	40 bis 80 °C
Einwirkungszeit	5 bis 20 Minuten

Die Anwendungsbedingungen werden durch die Reinigungstechnologie bzw. die Reinigungsautomatik der Anlagen bestimmt und sind auf Art und Grad der Verschmutzung einzustellen. Die gereinigten Oberflächen sind mit Wasser von Trinkwasserqualität alkalihydroxidfrei zu spülen.

Wirkung auf Oberflächen

Rauchharzentferner premium ist als hochalkalisches Reinigungsmittel nur für Reinigung von alkalibeständigen Oberflächen geeignet (VA-Stähle, Kunststoffe). Es ist ungeeignet für die Reinigung von Flächen bestehend aus Aluminium, Buntmetallen sowie von verzinkten und/oder verzinneten Oberflächen.

Lagerhinweis:

Rauchharzentferner premium nicht unter - 5 °C lagern!

Sicherheit

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

Ökologische Bewertung

Rauchharzentferner premium 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: 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