



Eiweiß-Fettlöser flüssig

Mildalkalischer Schaumreiniger

- Entfernt wirkungsvoll Eiweiß, Fett und Pigmentschmutz
- universell einsetzbar, materialschonend
- wasserhärtestabilisiert, phosphatfrei

Produktbeschreibung

Eiweiß-Fettlöser ist ein verschäumbares, mildalkalisches Reinigungsmittel für die allgemeine Betriebsreinigung in der Lebensmittelverarbeitung. Metallische, keramische und Kunststoffoberflächen werden durch die spezielle Wirkstoffkombination aus anionischen und nichtionischen Tensiden, Buildern und organischen Komplexbildnern gründlich keimmindernd gereinigt. Die ausgezeichnete Schaumstabilität unterstützt die Entfernung von Fett-, Eiweiß-, Kohlenhydrat- und Pigmentschmutz.

Aggregatzustand	Klare, beigefarbene Flüssigkeit
pH-Wert	11,0 für eine 1 %ige Lsg. bei 20 °C
Dichte	1,16 g/cm³ bei 20 °C
Schaum nach DIN 53902	≥ 400 ml (0,5 %ig, nach 5 Minuten)
P-Wert	2,2 ml 0,1 N HCl/10 ml 1 %ige Lsg.
Titrierfaktor	0,45 Methode 1

Inhaltsstoffe:

Anionische und nichtionische Tenside, Silikate, organische Komplexbildner, Alkalihydroxid

Wirkungsweise

Eiweiß-Fettlöser löst und emulgiert Fette und Pigmente, baut Eiweiß-, Kohlenhydrat- und andere organische Verschmutzungen zu wasserlöslichen Verbindungen ab. Durch das Verschäumen wird eine für die Schmutzablösung ausreichende Reinigungsmittelmenge über eine definierte Zeit auf den zu reinigenden Oberflächen fixiert. Der abgelöste Schmutz wird durch das Buildersystem wirkungsvoll in Lösung gehalten.

Anwendung

Zur Reinigung wird **Eiweiß-Fettlöser** in der Lebensmittelverarbeitung wie folgt angewendet:

Konzentration	0,5 bis 10,0 Ma.-%
Temperatur	20 bis 70 °C
Einwirkungszeit	5 bis 30 Minuten
Technologie	Druckschaumgerät, HD-Gerät Tauchbad, manuell

Die Anwendungsbedingungen werden durch die Art und den Grad der Verschmutzung, die Reinigungstechnologie sowie das Ausmaß der mechanischen Unterstützung des Reinigungsprozesses bestimmt. **Eiweiß-Fettlöser** sollte vorzugsweise durch Ausbringen mit Druckschaumgeräten angewendet werden.



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Zur Beachtung:

Reinigungslösung nicht antrocknen lassen (Bildung von schwer löslichen Silikatbelägen!).
Nach der Reinigung Oberflächen gründlich mit Wasser alkalifrei spülen !

Wirkung auf Oberflächen

Mit **Eiweiß-Fettlöser** können metallische, keramische und Kunststoffoberflächen gereinigt werden. Auch für Aluminium geeignet.

Technische Informationen

Gebindegrößen:

Art.-Nr. 30101 311 12	Kanister	12,5 kg
Art.-Nr. 30101 311 53	Fass	230 kg
Art.-Nr. 30101 311 61	Container	1.100 kg
UBA	3930 0023	

GefahrstoffEinstufung:

C Ätzend
UN 3266

Sicherheit

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

Ökologische Bewertung

Eiweiß-Fettlöser entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes sowie der Tensidverordnung, seine organischen Bestandteile sind biologisch abbaubar.

CSB	128 mg/g O ₂
Wassergefährdungsklasse	1 (schwach wassergefährdend)
Abfallschlüsselnummer	EAK 070608

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

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