



Stand: 10/16

PRODUKT-
INFORMATION

Konvektomatenreiniger

Mildalkalischer Reiniger für Konvektomaten, Kombidämpfer und Backöfen

- zur manuellen & automatischen Reinigung
- entfernt wirkungsvoll Eiweiß, Fett und Pigmentschmutz
- universell einsetzbar, materialschonend
- wasserhärtestabilisiert, phosphatfrei

Produktbeschreibung

Konvektomatenreiniger ist ein verschäumbares, mildalkalisches Reinigungsmittel für Konvektomaten (Heißluftöfen), Kombidämpfer und Backöfen. Das ausgezeichnete Netz- und Schaumvermögen unterstützt die Entfernung von Fett-, Eiweiß-, Kohlenhydrat- und Pigmentschmutz. Selbst eingebrannte Verschmutzungen werden gelöst. Oberflächen aus Metall, Keramik und Kunststoff werden durch die spezielle Wirkstoffkombination aus anionischen und nichtionischen Tensiden, Buildern und organischen Komplexbildnern gründlich keimmindernd gereinigt

Aggregatzustand

Hellbeige, niedrigviskose
Flüssigkeit

Dichte

1,14

g/cm³

pH-Wert

[1 %ige Lsg. bei 20 °C]

12,0

Leitwert

[1 %ige Lsg. bei 20 °C]

6,82

mS/cm

P-Wert

[0,1 N HCl/10 ml 1 %ige Lsg.]

2,8

ml

Titrierfaktor

0,36

Methode 1

Inhaltsstoffe

Anionische und nichtionische Tenside, organische Komplexbildner, Alkalihydroxid

Wirkungsweise

Konvektomatenreiniger löst und emulgiert Fette und Pigmente, baut Eiweiß-, Kohlenhydrat- und andere organische Verschmutzungen zu wasserlöslichen Verbindungen ab. Der abgelöste Schmutz wird durch das Buildersystem wirkungsvoll in Lösung gehalten. Die hohe Wasserhärtestabilisierung verhindert die Bildung von Wasserflecken, Kalkablagerungen. Es entstehen glänzende fettfreie Oberflächen.



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Anwendung

Konvektomatenreiniger kann zur manuellen Reinigung wie auch zur automatischen Reinigung, über das in modernen Konvektomaten, Kombidämpfern und Backöfen integrierte Reinigungssystem, wie folgt angewendet werden:

Konzentration	manuelle Reinigung	3,0 bis 100 Ma.-%
	Automatische Reinigung	3,0 bis 10,0 Ma.-%
Temperatur		20 bis 70 °C
Einwirkungszeit		5 bis 30 Minuten
Technologie	manuell, Druckschaumgerät, automatische Reinigung	

Die Anwendungsbedingungen werden durch die Art und den Grad der Verschmutzung, die Reinigungstechnologie sowie das Ausmaß der mechanischen Unterstützung des Reinigungsprozesses bestimmt.

Wirkung auf Oberflächen

Mit **Konvektomatenreiniger** können metallische, keramische und Kunststoffoberflächen, gereinigt werden.

Lagerhinweis

Konvektomatenreiniger ist frostempfindlich ab 0 °C !

Sicherheit

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

Ökologische Bewertung

Konvektomatenreiniger 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.