



## Fettlöser flüssig mit Desinfektion/Kombin

### Kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- Entfernt wirkungsvoll Eiweiß und Fett
- Reinigt und desinfiziert, bleicht organische Farbstoffe
- Wasserhärtestabilisiert, phosphatfrei

#### Produktbeschreibung

**Fettlöser mit Kombin** ist ein desinfizierend wirkendes Reinigungsmittel auf der Basis von Alkalihydroxid, Natriumhypochlorit und Komplexbildnern zur wirkungsvollen Entfernung von organischen Verschmutzungen mit sehr hohen Eiweißanteilen. **Kombin** kann manuell durch Versprühen, in CIP-Systemen und insbesondere in Durchlaufwaschmaschinen zur Reinigung in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden.

Aggregatzustand		Klare, gelbliche Flüssigkeit	
Dichte		1,2	g/cm <sup>3</sup>
pH-Wert	[1 %ige Lsg. bei 20 °C]	12,3	
Leitwert	[1 %ige Lsg. bei 20 °C]	9,0	mS/cm
P-Wert	[0,1 N HCl/10 ml 1 %ige Lsg.]	2,5	ml
Titrierfaktor		0,4	Methode 2
Aktivchlorgehalt	[1%ige Lsg.]	435	mg/l

#### Inhaltsstoffe

Alkalihydroxid, Natriumhypochlorit, organische Komplexbildner

#### Wirkungsweise

**Fettlöser flüssig mit Desinfektion/Kombin** löst und emulgiert Fette, baut Eiweiß- und andere organische Verschmutzungen zu wasserlöslichen Verbindungen ab. Bei ausreichender Dosierung unter Berücksichtigung der Chlorzehrung durch organische Verschmutzungen (Eiweißfehler) wirkt **Kombin** desinfizierend. Für eine wirkungsvolle Desinfektion muß der Aktivchlorgehalt der Reinigungslösung mind. 100 mg/l betragen.

#### Anwendung

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

<b>Konzentration</b>	<b>0,5 bis 3,0 %</b>
<b>Temperatur</b>	<b>40 bis 65 °C</b>
<b>Einwirkungszeit</b>	<b>30 Sekunden bis 10 Minuten.</b>

Die Anwendungsbedingungen sind auf die Art und den Grad der Verschmutzung sowie die Reinigungstechnologie abzustimmen.

**Fettlöser Kombin** ist für CIP-Technologie und beim Betrieb von Waschmaschinen vorzugsweise über leitfähigkeitsgesteuerte Pumpen zu dosieren.



# Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

## Wirkung auf Oberflächen

Mit **Fettlöser flüssig mit Desinfektion/Kombin** können alle alkalibeständigen Oberflächen desinfizierend gereinigt werden.

## Lagerhinweis

Den **Fettlöser** kühl und dunkel lagern, nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen!  
Frostempfindlich ab - 10 °C !

## Technische Informationen

### Gebindegrößen

Art.-Nr. 30101 451 12	Kanister	12,5 kg
Art.-Nr. 30101 451 25	Kanister	25 kg
Art.-Nr. 30101 451 55	Fass	250 kg
Art.-Nr. 30101 451 65	Container	700 kg
Art.-Nr. 30101 451 62	Container	1.200 kg

## Sicherheit

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

## Ökologische Bewertung

**Fettlöser flüssig mit Desinfektion/Kombin** entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes, seine organischen Bestandteile sind biologisch abbaubar.

CSB	15 mg/g O <sub>2</sub>
Wassergefährdungsklasse	1 (schwach wassergefährdend)
Abfallschlüsselnummer	EAK 030303

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