

Mildalkalischer Desinfektionsreiniger mit hervorragender Oberflächenhaftung (buntmetallsicher)

Produktbeschreibung

Divosan EnduroSafe ist ein flüssiger, hochwirksamer, chloralkalischer Desinfektionsreiniger mit langer Kontaktzeit für die umweltfreundliche Reinigung in vielen Bereichen der Getränke- und Lebensmittelverarbeitung.

Eigenschaften

- Divosan EnduroSafe basiert auf der neuartigen Reinigungstechnologie „Thixofoam“.
- Nach dem Auftragen bleibt Divosan EnduroSafe längere Zeit auf vertikalen Oberflächen haften und sorgt somit für ein ausgezeichnetes Durchdringen von hartnäckigen Verschmutzungen.
- Divosan EnduroSafe eignet sich besonders zur Anwendung in Bereichen mit starker Verschmutzung, wie Anlagen zur Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüseverarbeitung. Es ist besonders wirksam gegen ölige Verschmutzungen und Fettablagerungen. Die Anwendungseigenschaften und das Erscheinungsbild von Divosan EnduroSafe ähneln denen eines Schaumreinigers.
- Zudem bietet es die gleichen langen Kontaktzeiten und hervorragenden Reinigungseigenschaften eines Gelreinigers. Nach der gewünschten Kontaktzeit lässt sich Divosan EnduroSafe leicht abspülen. Der Schaum wird in einem Bruchteil der Zeit von herkömmlichen Schaumreinigern abgebaut und gilt generell als buntmetallsicher.

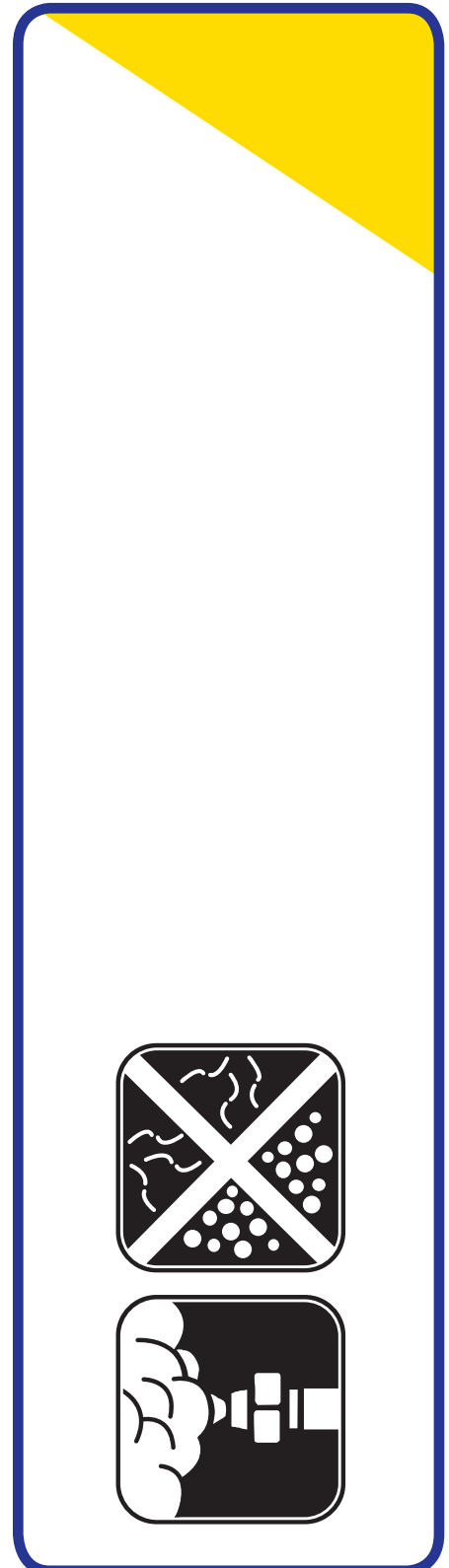
Vorteile

- Längere Kontaktzeit: macht erneutes Auftragen unnötig und sorgt für eine bessere Reinigungsleistung.
- Einmaliges Auftragen: steigert die Produktivität der Arbeitskraft, spart Reinigungsmittel.
- Schnelles Abspülen und rascher Schaumabbau: reduziert Arbeitsaufwand, spart Zeit und Wasser und produziert weniger Abwasser.
- Einfaches Abspülen: streifenfreie, glänzende Oberflächen.

Anwendungshinweise

Divosan EnduroSafe wird je nach Art und Grad der Verschmutzung in einer Konzentration von 4-10% v/v (Volumenprozent) angewendet.

Divosan EnduroSafe ist sowohl für die Anwendung in Tauchbädern als auch für die Spray- und Schaumanwendung geeignet.





F&B Divosan EnduroSafe

VS64

Technische Daten

Aussehen: Klare, gelbe Flüssigkeit

pH-Wert (1%ig bei 20°C): 11,1

Relative Dichte (20°C): 1,15

CSB-Wert: 91 gO₂/kg

Stickstoffgehalt (N): 0,7 g/kg

Phosphorgehalt (P): 11,2 g/kg

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Lagerung nur im verschlossenen Originalgebinde. Vor Kälte und Hitze schützen. Beim Einsatz des Produktes sind die für den Umgang mit Chemikalien gültigen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge entnehmen Sie bitte den jeweils gültigen Sicherheitsdatenblättern.

Materialverträglichkeit

In den empfohlenen Konzentrationswerten ist Divosan EnduroSafe zur Anwendung auf Edelstahl in allen Qualitäten, Natur- und Synthetik kautschuk sowie Kunststoffen geeignet. Unter Beachtung der Anwendungshinweise kann Divosan EnduroSafe unbedenklich auf Aluminium- oder verzinkten Oberflächen verwendet werden. Grundsätzlich sind die Oberflächen nach der Anwendung gründlich zu spülen (innerhalb 1 Stunde). Im Zweifel ist es empfehlenswert, die Materialverträglichkeit gegenüber speziellen Materialien vor einer dauerhaften Anwendung zu testen.

Konzentrationsbestimmung

Reagenzien

0,1 N Salz- oder Schwefelsäure

0,1 N Natriumthiosulfat

Phenolphthalein-Indikator

Verfahren

10 ml der Testlösung mit 10ml 0,1 N Natriumthiosulfat versetzen und gut mischen. Ca. 30 Sekunden stehen lassen. 2-3 Tropfen der Indikatorlösung zufügen und mit der Säure bis zum farblosen Umschlagpunkt titrieren und Verbrauch festhalten.

Berechnung

% w/w Divosan EnduroSafe = Verbrauch (ml) x 1,64

% v/v Divosan EnduroSafe = Verbrauch (ml) x 1,43

Mikrobiologische Daten

Empfohlene Konzentration

Bakterizid - 5 min

DIN EN 1276 - 3% bei 20°C - Hohe Verschmutzung (3g/l RSA) - Lebensmittel- und Getränkeindustrie

DIN EN 13697 - 6% bei 20°C - Hohe Verschmutzung (3g/l RSA) - Lebensmittel- und Getränkeindustrie

DIN EN 13697 - 4% bei 20°C - 10 g/l Magermilch - Molkereien

DIN EN 13697 - 0,5% bei 20°C - 10 g/l Saccharose - Alkoholfreie Getränke

DIN EN 13697 - 6% bei 20°C - 3 g/l RSA + 3 ml/l ERY - Fleischindustrie

DIN EN 13697 - 7% bei 4°C - 3 g/l RSA + 3 ml/l ERY - Fleischindustrie

Empfohlene Konzentration

Bakterizid - 15 min

DIN EN 13697 - 3% bei 20°C - Hohe Verschmutzung (3g/l RSA) - Lebensmittel- und Getränkeindustrie



F&B Divosan EnduroSafe

VS64

Empfohlene Konzentration

Levurozid - 5 min

- DIN EN 13697 - 1% bei 20°C - 10 g/l Magermilch - Molkereien
- DIN EN 13697 - 0,25% bei 20°C - 10 g/l Saccharose - Alkoholfreie Getränke
- DIN EN 13697 - 6% bei 20°C - 10 g/l Hefeextrakt - Brauereien
- DIN EN 13697 - 2% bei 4°C - 10 g/l Hefeextrakt - Brauereien

Empfohlene Konzentration

Levurozid - 15 min

- DIN EN 1276 - 1,25% bei 20°C - Hohe Verschmutzung (3g/l RSA) - Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- DIN EN 13697 - 3% bei 20°C - Hohe Verschmutzung (3g/l RSA) - Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- DIN EN 13697 - 0,5% bei 20°C - 10 g/l Magermilch - Molkereien
- DIN EN 13697 - 0,25% bei 20°C - 10 g/l Saccharose - Alkoholfreie Getränke
- DIN EN 13697 - 6% bei 4°C - 10 g/l Hefeextrakt - Brauereien
- DIN EN 13697 - 2% bei 20°C - 10 g/l Hefeextrakt - Brauereien
- DIN EN 13697 - 1% bei 20°C - 3 g/l RSA + 3 ml/l ERY - Fleischindustrie
- DIN EN 13697 - 4% bei 4°C - 3 g/l RSA + 3 ml/l ERY - Fleischindustrie

Empfohlene Konzentration

Fungizid - 5 min

- DIN EN 13697 - 9% bei 20°C - 10 g/l Magermilch - Molkereien
- DIN EN 13697 - 3% bei 20°C - 10 g/l Saccharose - Alkoholfreie Getränke
- DIN EN 13697 - 9% bei 20°C - 10 g/l Hefeextrakt - Brauereien

Empfohlene Konzentration

Fungizid - 15 min

- DIN EN 1650 - 6% bei 20°C - Hohe Verschmutzung (3g/l RSA) - Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- DIN EN 13697 - 9% bei 20°C - Hohe Verschmutzung (3g/l RSA) - Lebensmittel- und Getränkeindustrie
- DIN EN 13697 - 6% bei 20°C - 10 g/l Magermilch - Molkereien
- DIN EN 13697 - 2% bei 20°C - 10 g/l Saccharose - Alkoholfreie Getränke
- DIN EN 13697 - 6% bei 20°C - 10 g/l Hefeextrakt - Brauereien
- DIN EN 13697 - 7% bei 20°C - 3 g/l RSA + 3 ml/l ERY - Fleischindustrie
- DIN EN 13697 - 8% bei 4°C - 3 g/l RSA + 3 ml/l ERY - Fleischindustrie