



Professional Cleaning Products

CIP ULTRA

Kapalı Sistemler için Tek Aşamalı ve Yüksek Alkali CIP Temizlik Ürünü

Gıda sektöründe kapalı devre (CIP) temizliğinde kullanılmak üzere geliştirilmiş tek aşamalı, yüksek alkali temizlik ürünüdür.

Köpüğü kontrollüdür. Kapalı sistemlerde köpük oluşumunu engeller. Her tür protein ve gıda artığının bulunduğu kapalı sistemlerde güvenle kullanılabilir.

Özellikle yüksek temizlik ve hijyen standardı istenen süt ürünleri sektörü için geliştirilmiştir.

Kolay durulanır. Durulama sonrasında asidik ürünler ile nötralize etmeye ihtiyaç duyulmaz. Bu sebeple zamandan tasarruf sağlar.

KULLANIM ŞEKLİ:

Öncelikle temizlenecek sistem temiz su çevrilerek kaba kirden arındırılmalıdır.

Daha sonra tercihen sıcak su ile hazırlanacak %0,5-2 oranındaki CIP ULTRA sistemde 20 dakika çevrilir. Bol, temiz su ile durulanır.

Konveyör bantlı kasa yıkama sistemlerinde %0,5-1 oranında otomatik olarak dozajlanmalıdır. Yıkama sıcaklığı 50-60 °C olmalıdır.

MALZEMELERLE ETKİLEŞİMİ :

Her tür paslanmaz çelik sistemlerde güvenle kullanılabilir. Lastik, kauçuk, ventil ve contalara zarar vermez.

TEKNİK BİLGİ :

pH : 13,50 (±0,50)
Görünüm : Açık Kahve Akışkan Sıvı

BİLEŞİMİ :

Noniyonik aktif madde,
Alkali maddeler,
Kompleks yapıcılar ve ayrıca sequestran içerir.

DEPOLAMA :

Aşırı yüksek veya düşük sıcaklıklardan, güneş ve ışıktan uzak tutunuz.
Max. 3 bidon üst üste istiflenebilir.

UYARILAR :

Mutlaka eldiven kullanınız.
Alüminyum ve yumuşak metal yüzeylerde kullanmayınız!
Yalnız profesyonel kullanım içindir.

KONSANTRASYON TAYİNİ :

Reaktifler :

0,1 N Hidroklorik asit çözeltisi veya 0,1 N Sülfirik asit çözeltisi
Fenolftalein indikatörü

Prosedür :

100 ml test çözeltisi üzerine 2-3 damla fenolftalein indikatörü damlatılır. Renksiz olana kadar asitle titre edilir. Sarfiyat kaydedilir.

Hesaplama :

% w/w CIP ULTRA : sarfiyat (ml) x f (w/w) (faktör)

% v/v CIP ULTRA : sarfiyat (ml x f (v/v) (faktör)

* f (w/w) : 0,219

* f (v/v) : 0,175

İletkenlik ölçümü :

Gr/lt CIP ULTRA= µS cinsinden iletkenlik

AMBALAJ ŞEKLİ

20 L = 25,00 kg Bidon

GIDA HİJYENİ



Alkali CIP Temizliği

•Yağ ve Protein Artığı İçeren Ürün Kalıntıları ve Kirleri Temizler.

•Su Sertliğinden Etkilenmez.

•Kolay Durulanır.

•Tek Aşamalıdır.

TÜKETİCİNİN DİKKATİNE

1. Kullanım talimatını mutlaka okuyunuz.
2. El, yüz ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız.
3. Cilt ve göz temasından kaçınınız. Temas halinde bol su ile yıkayınız. Ciddi yanıklara sebebiyet verir.
4. Uygulanan yüzeyi bol su ile durulayınız.
5. Çocuklardan uzak tutunuz.
6. Uygun koruyucu giysi (maske, eldiven ve gözlük) kullanınız.
7. Zehirlenme durumlarında Ulusal Zehir Danışma Merkezi (UZEM)'in 114 nolu telefonunu veya Acil Sağlık Hizmetlerinin 112 nolu telefonunu arayınız.
8. Başka bir ürün veya madde ile karıştırmayınız.
9. Asit içeren ürünlerden uzak tutunuz.



Tehlike