

STAR CIP

Silnie alkaliczny preparat do mycia cyrkulacyjnego instalacji i zbiorników w przemyśle spożywczym



Opis produktu	Star CIP jest skoncentrowanym silnie alkalicznym preparatem myjącym stosowanym w różnych gałęziach przemysłu spożywczego. Dzięki zawartości związków organicznych preparat doskonale rozpuszcza tłuszcze, oleje i białka, przez co zdecydowanie poprawia skuteczność mycia. Roztwory Star CIP nie pienią się i łatwo się wypłukują nie pozostawiając żadnych osadów. Preparat może być stosowany z wodą o średnim stopniu twardości do mycia powierzchni ze stali chromoniklowej i tworzyw sztucznych oraz wszystkich typowych w przemyśle spożywczym powierzchni, które myte są standardowo roztworami ługu.
Właściwości fizykochemiczne:	konsystencja: ciecz pH 1% roztworu: 12,9 gęstość względna [g/cm ³]: 1,4
Skład:	Wodorotlenek sodu, organiczne związki kompleksujące, substancje wspomagające mycie, woda demineralizowana.
Sposób użycia:	Stosuje się roztwory od 1 do 4% przy czasie kontaktu 10 – 30 minut w wodzie o temperaturze od zimnej do 80°C w zależności od rodzaju mytych urządzeń i stopnia zabrudzenia. <u>Po myciu należy myte przedmioty i powierzchnie mające kontakt z żywnością dokładnie spłukać wodą zdatną do picia.</u>
UWAGA: Dokładny sposób użycia preparatu określi nasz przedstawiciel.	