

Hygol S

Schnell und effizient wirkendes, saures Reinigungsmittel für die Lebensmittelindustrie

Anwendung:

Hygol S löst schnell und sicher Fett- und Eiweißrückstände sowie zuckerhaltige Verkrustungen, mineralische und seifige Ablagerungen.

Eigenschaften/Vorteile:

- Eignet sich in der Lebensmittelindustrie durch eine schnelle Reinigungswirkung für viele Prozesse.
- Durch seine spezielle Zusammensetzung wird die Wasserhärte nicht beeinflusst.
- Löst Milch-, Frucht-, Bier- sowie Kalkstein auf den Wandungen sämtlicher Gefäße oder anderer Oberflächen.
- Findet seine Einsatzgebiete in der allgemeinen Betriebsreinigung von Kesseln, Tanks, Rohrleitungen.
- Wird bevorzugt in milchverarbeitenden Betrieben (Eiscremehersteller, Molkereien, Käsereien, Milcherzeuger) zur sauren Reinigung von Melkmaschinen, Eimer- und Rohrmelkanlagen, Milchkühlwannen eingesetzt.
- Nach Materialprüfungen und Korrosionstests ist eine Verträglichkeit und Korrosionsbeständigkeit gegenüber Aluminium und VA/Edelstahl gegeben. Ebenso besteht Beständigkeit gegenüber Gummi und Kunststoffen.
- Die Tenside erfüllen die Bedingungen der biologischen Abbaubarkeit gemäß der Detergenzienverordnung. (Verordnung EG 248/2004)

Technische Daten:

Einsatzkonzentration 0,5 - 5,0 %

Anwendungshinweise:

Vorversuche sind angeraten, da nicht alle keramischen Flächen mit sauren Mitteln behandelt werden können.

Die Angaben in den Ihnen überlassenen Informationsunterlagen basieren auf unseren derzeitigen technischen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie befreien den Käufer/Anwender wegen der Fülle möglicher Einflüsse bei der Verarbeitung und Anwendung unserer Produkte nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen.

J029 Rev. 01/21

Beim Verkauf unserer Produkte gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.