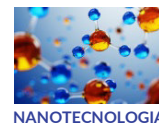


FOOD CIP



SGRASSANTE DISINCROSTANTE CAUSTICO PER LAVAGGI CIP INDUSTRIE ALIMENTARI

**MADE IN ITALY SINCE 1974
FOR ETHICAL INDUSTRY**



FOOD CIP è un detergente caustico per il lavaggio nelle industrie alimentari, lattiero casearie, riempitici e dell'imbottigliamento.

Grazie alla presenza di sequestranti e disperdenti effettua un'azione disgregante della pietra da latte e dei caseinati. Il prodotto contiene in prevalenza materie prime approvate dalla FDA (Food and Drug Administration), 21 CFR 172-173-177-178 per utilizzo anche nel settore alimentare, secondo le indicazioni specifiche.

Idoneo nel settore alimentare (HACCP D. LGS 193/2007)

APPLICAZIONI:

- Industria Lattiero casearia (lavaggio e disincrostazione serbatoi, centrifughe, tubazioni, pastorizzatori, riempitici)
- Industria alimentare e imbottigliamento (lavaggio e disincrostazione serbatoi, tubazioni, riempitici).

AVVERTENZE:

- Innocuo su acciaio inox, acciaio al carbonio, acciaio smalto e materie plastiche
- Ha un effetto corrosivo su alluminio, rame, bronzo, ottone e zinco.



LAVAGGIO UNICO DI:	PRE RISCIAQUO	CONCENTRAZIONE	TEMPERATURA LAVAGGIO	TEMPO LAVAGGIO	FASE SUCCESSIVA
PASTORIZZATORI LATTE CREMA UOVA	ACQUA BOLLENTE	1-2% + 0,5% PER LA PIETRA	70-90° C	20- 40 MINUTI	RISCIAQUO
CENTRIFUGHE PULITRICI SCREMATRICI	ACQUA CORRENTE	1-2%	70-80° C	20- 30 MINUTI	RISCIAQUO DISINFEZIONE
RIEMPITRICI	ACQUA CORRENTE	0,5-1%	60-80° C	15- 20 MINUTI	RISCIAQUO DISINFEZIONE
SERBATOI TUBAZIONI, ECC.	ACQUA CORRENTE	0,5-1,5%	50-80° C	15 MINUTI	RISCIAQUO DISINFEZIONE

CHEMMA



UFFICI COMMERCIALI
Tel.02.89309377
www.chemma.it
assistenzaclienti@chemma.it

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Aspetto:	liquido
Colore:	paglierino
Profumo:	caratteristico
Peso specifico (a 20°c):	ca. 1.315 +/- 0.040
PH (tal quale):	ca. 13.5
Schiumosità:	frenata
Biodegradabilità:	90% (Art.2/4 Leg.26/4/83)
Punto di gelo:	< di 0° C
Solubilità in acqua:	completa
Diluizione	1-2%
Potere emulsionante:	ottimo
Potere bagnante	eccellente
Risciacquabilità:	completa
Potere disincrostante	si

I dati tecnici sono indicativi e non rappresentano specifica.



**PRIMA PROVI
POI APPROVI**