

STRUB Food Sugar Dissolver H1

Zuckerlöse-Emulsion



Art.-Nr. 30234

Beschreibung

STRUB Food Sugar Dissolver H1 ist eine speziell entwickelte Zuckerlöse-Emulsion.

Die Produkte sind NSF (H1) registriert und durch die NSF nach ISO 21469 zertifiziert und für den Einsatz freigegeben bei welchem ein möglicher Lebensmittelkontakt stattfinden kann. Hergestellt nach den höchsten Qualitätsstandards in Anlagen, in denen HACCP implementiert wurden und einen integralen Bestandteil der Qualitäts- und Hygiene-Management Systeme nach ISO 9001 und ISO 21469 bilden. Zudem sind die Produkte nach den strengen Richtlinien gemäss Kosher und Halal zertifiziert.

Anwendung

STRUB Food Sugar Dissolver H1 wird für das An- und Ablösen von zucker- oder süsstoffhaltigen Verklebungen an Maschinen oder Maschinenteilen erfolgreich eingesetzt. STRUB Food Sugar Dissolver H1 ist nach dem Einsatz problemlos und vollständig mit Wasser abwaschbar und hinterlässt somit keinerlei Rückstände.

STRUB Food Sugar Dissolver H1 unverdünnt auf die zu reinigenden Maschinenteile aufsprühen, eintauchen oder mit Pinsel auftragen und einwirken lassen. Anschliessend mit klarem Wasser die benetzten Teile vollständig abspülen. Je nach Verschmutzung kann der Reinigungsvorgang wiederholt werden.

Spezifikationen

Ph. Eur. II, Ph. H.VII, DAB9, USP XXI/NF XVI, FCC 1981, PC 1979, BP 1988, BPC 1973, FAO/WHO, EWG-Nr.: E 432
 USDA H1 (Code of federal regulation) bzw. 21 CFR 178.3620-3570

Technische Daten

<p>Aussehen Emulsionstyp in dest. Wasser Refraktometerablesewert in dest. Wasser pH-Wert 18 - 19%ig in dest. Wasser</p> <p>Lagerung nicht unter 7°C oder über 40°C. Gebinde nicht der direkten Sonnenbestrahlung aussetzen. Sollte der Kühlschmierstoff trotzdem für kurze Zeit Temperaturen unter 7°C oder sogar im Gefrierpunktbereich ausgesetzt worden sein, sollte das Gebinde für 3 Tage bei Raumtemperatur gelagert werden und danach muss das Konzentrat kräftig aufgerührt werden bis es klar resp. homogen ist.</p>	<p>bräunlich milchig 18 - 19 % ca. 8</p>
---	---

Die Angaben in diesem technischen Datenblatt basieren auf den allgemeinen Kenntnissen und Einsatzmöglichkeiten. Strub + Co. AG haftet nicht für Schäden, welche aus unsachgemäßem Einsatz der Produkte resultieren. Für die angegebenen Kenndaten gelten die branchenüblichen Mess- und Produktionstoleranzen. Generell kann aus diesen Daten keine Rechtsverbindlichkeit abgeleitet werden. Unsere Produkte werden stetig weiterentwickelt. Deshalb behält sich Strub + Co. AG das Recht vor, alle technischen Daten in diesem Datenblatt jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.

