

Supergel

Universeel gelreinigingsmiddel

Productomschrijving

Supergel is een alkalisch gelreinigingsmiddel voor het dagelijks reinigen van zware vervuilingen in de voedingsmiddelenindustrie.

Belangrijke eigenschappen

- **Supergel** is een effectief mengsel van organische sekwestranten en bevochtigers/emulgatoren. Opgelost in water vormt zich een thixotrope gel die zeer goed op het oppervlak blijft zitten en zo de contacttijd verlengt voor inwerking op zware vervuilingen. Het product kan makkelijk worden afgespoeld met een minimale hoeveelheid water zonder residuen achter te laten op het oppervlak.
- **Supergel** is bijzonder geschikt voor dagelijks reinigen van zwaar vervuilde applicaties, zoals slachterijen, pluimvee-, vis- en groenteverwerkende industrie.
- **Supergel** kan toegepast worden als schuimgel of als conventionele gel en is geschikt voor het gebruik in veel gangbare reinigingsapparatuur.

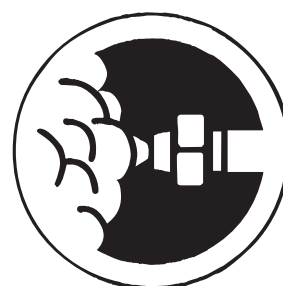
Voordelen

- Effectief op zware vervuilingen inclusief vetten, zetmeel en eiwitten.
- Kan toegepast worden op warme oppervlakken.
- Dagelijks gebruik helpt kalkaanslag te voorkomen.
- Thixotrope gel zorgt voor maximale contacttijd op oppervlakken.
- Toepasbaar als goed zichtbare schuimgel.
- Makkelijk af te spoelen na gebruik.

Gebruiksaanwijzing

Gebruik **Supergel** in concentraties tussen 4-10% v/v, afhankelijk van het type en de mate van vervuiling. Voor meer specifieke informatie vraag naar de speciale instructiekaarten.

VG3



Diverclean™

Supergel

Universeel gelreinigingsmiddel

Technische gegevens

Uiterlijk	Heldere, lichtbruine vloeistof
S.g (20°C)	1.08
PH (1% opl.)	13
COD	355 gO ₂ /kg
N	4.4 g/kg
P	N.A.

Bovengenoemde data zijn gemiddelden voor dit product en mogen niet gebruikt worden als specificaties.

Veilige hantering en opslag

Opslaan in de originele gesloten verpakking. Voorkom extreme temperaturen.

Volledige informatie over omgang en distributie van dit product vindt u op het separaat geleverde productveiligheidsblad.

Product toepasbaarheid

Supergel kan in de aanbevolen concentraties en temperatuur veilig toegepast worden op de meest gangbare roestvaststaal typen die in de voedingsmiddelenindustrie gebruikt worden. Het is niet geschikt voor gebruik op zachte metalen zoals aluminium en gegalaniseerd staal. Altijd na gebruik het oppervlak grondig naspoelen met schoon (binnen 1 uur). Bij twijfel is het aan te raden het materiaal eerst te testen voor het herhaaldelijk gebruik van dit product.

Testmethode

Reagentia:	0.1N Zoutzuur of zwavelzuur Fenolftaleïne indicator
Procedure:	Voeg 100ml water en 2-3 druppels indicator toe aan 10ml reinigungsoplossing en titreer met het zuur tot een kleurloos eindpunt.
Berekening:	% v/v Supergel = verbruik (ml) x 0.81 % w/v Supergel = verbruik (ml) x 0.87 % w/w Supergel = verbruik (ml) x 0.87

Verkrijgbare verpakkingen

Artikelnummer	Verpakkingsgrootte
5600010	20L