



C-AlkaClean

C-AlkaClean is een gechloreerd alkalisch reinigingsmiddel voor melk- en koelapparatuur dat melkresidu doeltreffend verwijderd. C-AlkaClean, een formule die al vele jaren succesvol wordt gebruikt en die getest en geschikt bevonden is voor DeLaval apparatuur. Een goede reinigingsroutine draagt bij aan een hoogwaardige melkqualiteit en vermindert het risico op bacteriegroei in de melkinstallatie.

- Alkaliniteit voor het verwijderen van melkvet
- Chloor voor het verwijderen van eiwitresidu
- Voor alkalisch dominant reinigen met zacht water of bij alternerend reinigen ongeacht de waterhardheid



C-AlkaClean

Vloeibaar gechloreerd alkalisch reinigingsmiddel voor melk- en koelapparatuur voor het verwijderen van melkresidu. Af te wisselen met een zuur reinigingsmiddel van DeLaval, waarbij de frequentie afhangt van de hardheid van het water. Neem voor advies contact op met de servicemonteur van DeLaval voor uw regio.

Geadviseerde dosering	Dosering 0,5 dl/10 l water. Af te wisselen met een zuur reinigingsmiddel van DeLaval, afhankelijk van de hardheid van het water variërend van eenmaal per week tot om de andere reinigingscyclus. Overweeg zo nodig het gebruik van een DeLaval biocide CIP product.
Gebruiksaanwijzingen	Verwijder de laatste melkresten na het melken zo goed mogelijk. Voorspoelen met lauwwarm water (40-45°C). Gebruik C-AlkaClean in heet water (60-85°C). Laat de oplossing 7-10 minuten circuleren. Houd de watertemperatuur altijd boven de 40°C. Controleer melkstellen en waterverdeling en voer de reinigingsoplossing af. Spoel de installatie na met koud drinkwater. Laat de installatie drogen.
Bewaarvoorschriften	Vorstvrij bewaren. Indien bevroren, het product tot kamertemperatuur ontdooien en schudden om de originele samenstelling weer terug te krijgen. Niet aan direct zonlicht of hoge temperaturen blootstellen. Buiten bereik van kinderen houden.
Vorm	Helder, iets geel, vloeibaar
Relatieve dichtheid (20°C)	1,163 g/ml ± 0,01
Basissamenstelling	Natriumhypochloriet, natriumhydroxide
pH (1%-oplossing)	11,80 ± 0,5
Houdbaarheid	1 jaar na de productiedatum (wordt op de container aangegeven)