



FINADET SU



Reiniger und Zuckerlöser für die Lebensmittelindustrie

ANWENDUNGEN

**Ablösen von
Zuckerrückständen in der
Lebensmittelindustrie**

Hinweis:

- **FINADET SU** wird zur Reinigung, insbesondere von Zuckerkrusten und -rückständen, an Maschinen in der Süßwarenindustrie empfohlen. Es eignet sich in unverdünnter Form ebenfalls zur Verlustschmierung von Ketten und Führungen an Verpackungsmaschinen.
- **FINADET SU** kann in unverdünnter oder mit Wasser verdünnter Form eingesetzt werden. In Verdünnung sollte sich die Konzentration nach dem Grad der Verschmutzung richten.
- **FINADET SU** sollte bei maschineller Reinigung bei einer Temperatur > 60°C eingesetzt werden um eine bessere Reinigungswirkung zu erzielen.

SPEZIFIKATIONEN

Kontakt mit Lebensmitteln

- **FINADET SU** entspricht den gesetzlichen Vorgaben für Produkte im direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

VORTEILE

**Konform mit der Gesetz-
gebung**

- Ist geeignet für HACCP Systeme (Hazard Analysis Critical Control Points).
- farblos und geruchslos Produkt
- Guter Korrosionsschutz
- Gutes Schmiervermögen

TYPISCHE KENNWERTE	METHODE	EINHEIT	FINADET SU
Farbe	visuel		weiss, milchig
Dichte bei 20°C	ISO 3675	kg/m ³	968
pH-Wert Konzentrat	NF T 72-206	-	8

Die angegebenen Werte können im handelsüblichen Rahmen schwanken.

Stand: Juni 2003