

## Flüssiger Reiniger für Käseformen.

### Anwendungsgebiete

Als saures Reinigungsmittel für die Milchindustrie ist Fellin Käseformenreiniger SP nicht schäumend, stark benetzend und schmutz- und fettlösend.

### Hinweis:

**Salzbehaftete Oberflächen müssen vor der Verwendung von Fellin Käseformenreiniger SP gründlich mit Wasser gespült werden!**

### Anwendungsempfehlung

Geeignet für: Käsereianlagen, Käseformen, Pressen, Erhitzer, Rohrleitungen, CIP-Systeme

Anwendungskonzentration	Temperatur	Anwendungsdauer
0,3 – 2,0 %	50 – 75 °C	5 – 30 min

### Technische Daten (Konzentrat, typische Werte)

<b>Dichte (20 °C)</b>	ca. 1,133 g/cm <sup>3</sup>
<b>pH-Wert (20 °C)</b>	< 1
<b>Aussehen</b>	Klare, farblose Flüssigkeit
<b>Geruch</b>	Leichter, typischer Geruch
<b>Lagerung</b>	10 – 40 °C
<b>Elektr. Leitfähigkeit (20 °C) 1%-Verdünnung</b>	ca. 7 mS/cm

## Entsorgung

Örtliche Grenzwerte bei der Entsorgung beachten. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Chemikalien beachten (PSA).

## Allgemeine Hinweise

Die in der Produktinformation und im Sicherheitsdatenblatt enthaltenen anwendungstechnischen Hinweise beruhen auf unseren technischen Erfahrungen. Die Angaben stellen keine verbindlichen Zusagen bestimmter Eigenschaften dar. Eine Eignung des Produkts zu einem konkreten Einsatzzweck bedarf der vorherigen Prüfung.

Diese Produktinformation entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß HGB §§ 377 f.

**Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten stehen Ihnen die Berater der STAUB & CO. – SILBERMANN GmbH jederzeit gerne zur Verfügung.**