

P3-ultrasil 25®

Omschrijving:

Vloeibaar, sterk alkalisch, oxiderend reinigingsmiddel voor membraanfiltratie-installaties

Eigenschappen:

- Toepasbaar in de voedingsmiddelenindustrie, met name de zetmeelindustrie en technisch industrie;
- Geschikt voor alkali- en choorbestendige membranen;
- Het sterk reinigende effect wordt veroorzaakt door speciale complexvormers, anorganische reinigingsactieve bestanddelen, actief chloor en de hoge alkaliteit;
- Geschikt voor rondpompsystemen, zoals CIP.

Productgegevens:

Basiscomponenten	: natriumhydroxide, natriumhypochloriet en complexvormers
Soortelijk gewicht	: 1,24 kg/l
Voorkomen	: vloeistof
Opslag stabiliteit	: 0 °C tot 25 °C
pH 1% (20°C)	: ca. 12
Oplosbaarheid	: in alle verhoudingen mengbaar met water
P-gehalte	: 0,4 %
N-gehalte	: 0 %
COD waarde	: ca. 20 mg O ₂ /g product

Materialenbestendigheid:

P3-ultrasil 25 is in de aangegeven concentraties geschikt voor de reiniging van RVS 304 / 316, glasemaile, chloor- en alkalibestendige kunststoffen.

Betreffende de bestendigheid van de membranen en bij twijfel omtrent andere materialen, adviseren wij u de leverancier te raadplegen en/of onze technisch adviseurs.

Gebruiksvoorschrift:

Het gebruiksvoorschrift is vaak in samenspraak met de leverancier van de apparatuur opgesteld. Het is van groot belang de voorschriften van de leverancier op te volgen. Ecolab heeft erg veel onderzoek verricht naar de reiniging van membraanapparatuur. De P3-ultrasil producten zijn met zorg samengesteld en voldoen aan de gestelde criteria.

De producten uit het P3-ultrasil pallet worden derhalve door de bekende leveranciers aanbevolen en/of hebben een toelating tot het gebruik.

- Reinigingsprocedure:
Product verdringen en voorspoelen met water. Reiniging met P3-ultrasil 25
-Toepassingsconcentratie: 0,5 - 2,0 %;
-Temperatuur: tot 70 °C;
-Circulatietijd: 20 - 30 minuten.
(N.B. Raadpleeg voor de maximaal toegelaten pH en temperatuur het gebruiksvoorschrift van uw apparatuur).
Naspoelen met water.
- Afhankelijk van de vervuiling in de apparatuur kan het nodig zijn een dagelijkse of periodieke zuurreiniging met P3-ultrasil 70, P3-ultrasil 72 of P3-ultrasil 75 uit te voeren.
- Raadpleeg voor een totaal reinigings- en desinfectieconcept van membraanapparatuur onze technisch adviseurs.

Analyse:

Titratiemethode:

Voeg aan 50 ml gebruiksooplossing een mespuntje natriumthiosulfaat-kristallen en enkele druppels fenoltaleïne toe.

Titreer met 0,5 N HCl tot kleuromslag van rood naar kleurloos.

Berekening: het aantal verbruikte ml 0,5 N HCl x titratiefactor 0,25 = % P3-ultrasil 25.

Voeg aan 100 ml gebruiksooplossing een mespuntje kaliumjodide - kristallen toe. Aanzuren met zwavelzuur (25%) tot een bruine kleur ontstaat. Titreer met 0,1 natriumthiosulfaat tot lichtgeel.

1 ml van een 1% zetmeeloplossing toevoegen.

Verder titreren met 0,1 N natriumthiosulfaat tot een kleuromslag naar kleurloos. Het aantal verbruikte ml 0,1 N natriumthiosulfaat x titratiefactor 35,5 = ppm.

1% p3-ultrasil 25 bevat circa 240 ppm actief chloor.

Totaaloplossing in Hygiëne:

Hygiëneconcepten spelen een sleutelrol in de voedingsmiddelen, dranken, farmaceutische en cosmetische industrie. Ecolab biedt oplossingen voor optimale hygiëne.

Hierbij maken we gebruik van een uitgebreide productrange, specifieke apparatuur voor opslag, dosering, sturing en bewaking van hygiëneprocessen. Dit alles kan gescheiden of in een compleet concept toegepast worden. Onze hygiëneconcepten zijn talrijk, bekende voorbeelden zijn Topax Integral (lage druk schuim-systemen), Protect User Support (opslag- en distributiesystemen), PlanChexx (hygiene procedure tool). De combinatie tussen producten, apparatuur en service zorgt ervoor dat Ecolab een unieke positie heeft binnen het hygiëne management. Ecolab ontwikkelt en produceert hoogwaardige reinigings en desinfectiesystemen voor de institutionele en industriële markt.

Ecolab biedt totaaloplossingen voor schoonmaakbedrijven, instellingen voor gezondheidszorg, recreatiebedrijven, textielverzorgingsbedrijven, horeca, catering, voedingsmiddelen-industrie, farmaceutische en cosmetische industrie.

Ecolab levert een compleet aanbod op alle gebieden van reiniging en desinfectie. Niet alleen in de Benelux, maar zelfs wereldwijd. Ecolab heeft een uitgebreide Research & Development afdeling waar de producten en systemen ontwikkeld worden. Hierbij wordt te allen tijde rekening gehouden met efficiency, gebruikskosten, milieu-impact en veiligheid.

Veiligheidsaspecten:

De veiligheidsinformatie van dit product staat vermeld in het veiligheidsinformatieblad (VIB): te downloaden via onze [website](#). Zorg bij het gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen altijd voor persoonlijke beschermingsmiddelen.

De verklaringen, informatie en gegevens welke hierin gegeven zijn, zijn met de grootst mogelijke accuratesse en betrouwbaarheid samengesteld. De informatie beschrijft de karakteristieke voordelen van dit product bij normaal gebruik. Deze kunnen echter niet dienen als garantie, expliciete of impliciete vrijwaring voor de geschiktheid van een specifiek doel en hebben geen invloed op de verplichte garantie (indien aanwezig). De specificaties en prestaties kunnen variëren afhankelijk van de operationele condities. Omdat verschillende parameters de productprestaties en toepasbaarheid beïnvloeden, ontslaat deze informatie de gebruiker niet van de wettelijke aansprakelijkheid in relatie tot de geschiktheid van het product en het nemen van passende veiligheidsmaatregelen. Tenslotte, moet een mogelijke overtreding van patentrechten te allen tijde worden voorkomen.

De in de productinformatie opgenomen gegevens zijn deze, die bekend zijn op het ogenblik van de uitgave en houden geen rechtsgeldige verbintenis in wat betreft eigenschappen of concrete inzet van onze producten. Individuele proeven en de nodige voorzichtigheid bij de inzet van onze producten zijn aangewezen.

Versie : Mei 2015

Ecolab B.V.
Iepenhoeve 7
NL-3438 MR Nieuwegein
Tel.: + 31 (0)30-60 82 222
Fax.: + 31 (0)30-60 82 228

Ecolab BVBA/ SPRL
Noordkustlaan 16 C
B-1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11
Fax.: + 32 (0)2-467 51 00



Food & Beverage Division

www.ecolab.com