

TENSACLEAN CVA

Professionele allesreiniger

Geschikt voor gebruik in de voedings- en drankenindustrie



Tensio
Food safety

TENSACLEAN CVA is een vloeibaar, geconcentreerd, universeel inzetbaar reinigingsmiddel.

- Ontwikkeld voor de manuele reiniging en ontvetting van oppervlakken, apparatuur, glaswerk en servies in voedingsverwerkende bedrijven zoals fabrieken, professionele keukens, slagers, winkels en bakkerijen.
- Reinigt, ontvet en doet glanzen.
- Multi inzetbaar, ook voor vloeren, muren en andere wasbare oppervlakken. Ideaal geschikt als afwasmiddel in een spoelbak.
- Bevat geen geurstoffen en kleurstoffen en is erg mild voor de huid.

SAMENSTELLING

Mengsel van reinigende oppervlakte actieve stoffen, sequestreermiddelen en pH regulatoren. Gehalte fosfor: 0,31%. Gehalte stikstof: 0%

Gebruikso oplossingen zijn niet door middel van een eenvoudige meting te bepalen.

De concentratie van Tensaclean CVA kan worden bepaald door het verbruik van de doseerpomp op te meten en de toegepaste concentratie te berekenen.

GEBRUIK

Tensio adviseert, verifieert en valideert de optimale procedure voor uw toepassing. Dit hangt af van de te bestrijden organismen, inwerktijd, temperatuur, waterkwaliteit, vervuilingsgraad en toepassingsmethode.

GESCHIKTE MATERIALEN

Tensaclean CVA is geschikt voor gebruik op alle waterbestendige oppervlakken zoals glas, porselein, kunststof en roestvrij staal. Vraag bij twijfel naar ons advies of voer eerst een kleine test uit op een niet kritisch oppervlak.

RICHTDOSERING

• Algemeen: Richtdosering: 10 - 50 ml/10 liter water • temperatuur max. 40°C • Tijd: procedure afhankelijk. Vraag om ons advies. Residuvrij naspoelen met zuiver water

• Aanbrengen met borstel, doek of spons, of onderdompeling in een emmer, gootsteen of dompelbad. Na spoeling laten drogen aan de lucht of droogwrijven met behulp van een schone reinigingsdoek.

VEILIGHEID EN OPSLAG

Opslaan in de originele gesloten verpakking of in een daarvoor goedgekeurd opslagsysteem. Volledige informatie vindt u op het veiligheidsinformatieblad op onze website www.tensio.be

RESIDUCONTROLE

Om residu te vermijden, dient er na gebruik grondig te worden nagespoeld met zuiver water. Naspoele tot neutrale pH. Gebruik hierbij een pH-meter of pH-papier ter verificatie.

CONCENTRATIEBEPALING



BESCHIKBARE VERPAKKINGEN

	Inhoud (kg)
Cans - 20 liter	Dozen 4 x 5 liter, cans 20 kg
Vaten - 200 liter	200
IBCs - 1000 liter	1000

KWALITEIT

Dit product is geschikt en veilig voor het professioneel gebruik in de voedings- en dranken verwerkende industrie indien het wordt gebruikt volgens de voorschriften zoals aangegeven in de procedures die door Tensio worden opgemaakt. Wij verzekeren dat er aan de essentiële kwaliteitseisen wordt voldaan via ons kwaliteitsborgingssysteem (ISO 9001: 2015).

DATUM: JULI 2023

Tensio BV

Doornpark 36, 9120 Beveren, Belgium

www.tensio.be

Tel: +32 3 755 48 74

Deze informatie en alle verdere technische adviezen zijn gebaseerd op onze kennis en ervaring. Hoewel alles in het werk is gesteld om ervoor te zorgen dat de informatie in dit productinformatieblad volledig en correct is, wordt het gegeven zonder belofte en garantie, aangezien de gebruiksomstandigheden buiten onze controle liggen.

