

Oldomat OC-Plus

Maschinenspülmittel



Eigenschaften:

- chlorfrei
- phosphatfrei
- alkalisch
- für alle Wasserhärten

Anwendung:

Oldomat OC-Plus ist ein flüssiges, nicht schäumendes Reinigungskonzentrat für die gewerbliche Anwendung in Großküchen und sonstigen lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Auch bei sehr hoher Wasserhärte werden hervorragende Reinigungsergebnisse erzielt. Spülgut aus Porzellan, Kunststoff, Edelstahl und Glas wird bei korrekter Dosierung rückstandsfrei und schonend gereinigt. Durch den hohen Gehalt an wasserhärtebindenden Substanzen ist Oldomat OC-Plus auch in Maschinen, die ohne Enthärtungsanlagen arbeiten, sehr gut einsetzbar; die Verkalkung der Geräte und Heizstäbe wird wirksam verhindert. Oldomat OC-Plus ist auch aluminiumgeeignet!

Auf Grund des Verzichts aktivchlorhaltiger Verbindungen im Produkt wird durch Oldomat OC-Plus kein Beitrag zur AOX-Bildung im Abwasser geleistet.

Oldomat OC-Plus wird in gewerblichen Geschirrspülmaschinen von Großküchen und zur Kisten-, Behälter- sowie Teilereinigung in Durchlaufanlagen lebensmittelverarbeitender Betriebe eingesetzt.

Oldomat OC-Plus wird abhängig von Wasserhärte und Verschmutzungsgrad in Geschirrspülmaschinen mit 1 - 4 g/l Wasser dosiert; in Durchlaufanlagen der Lebensmittelverarbeitung wird eine Konzentration von 0,5 - 1 % empfohlen.

Technische Daten:

Dichte	1,27 g/cm ³
pH-Wert (Konz.)	12,5
p-Wert	4,3 ml 0.1 N HCl
Leitwert (1%/25°C)	9,3 mS/cm

Oldomat OC-Plus

Maschinenspülmittel

Inhaltsstoffe: Alkalihydroxid, Sequestriermittel, organische Komplexbildner, Silikate, Gerüststoffe

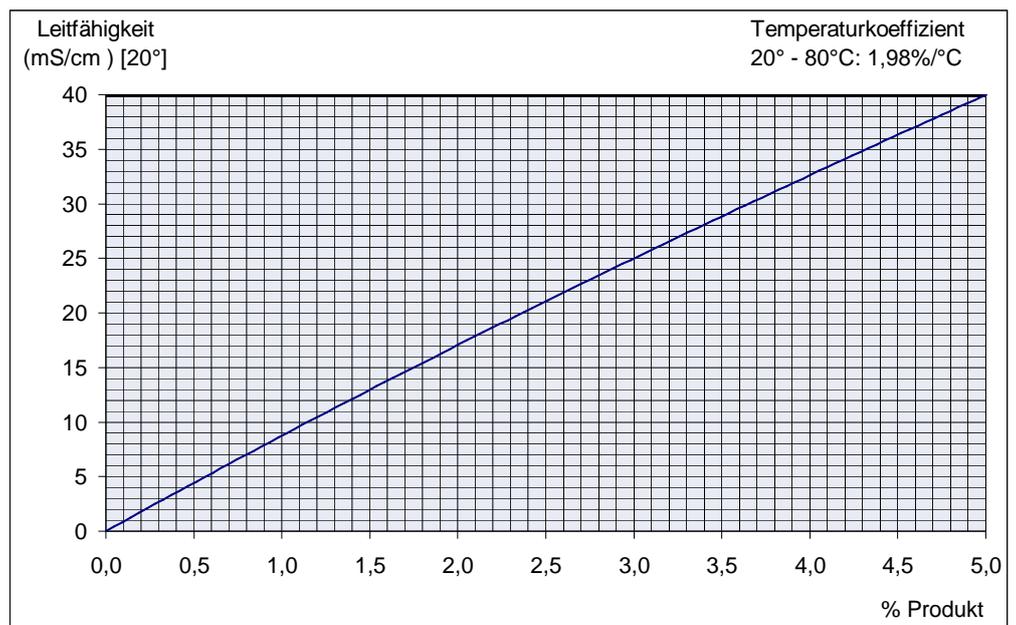
Konzentrationsbestimmung:

➤ **Titration**

10 ml Anwendungslösung vorlegen, mit ca. 100 ml dest. Wasser auffüllen. Mit 0,1 N Salzsäure gegen den Indikator Phenolphthalein titrieren.

Verbrauch (ml) x 0,23 = **Konzentration in %**

➤ **Leitwert**



Hinweise:

Bei dem Produkt handelt es sich um eine kennzeichnungspflichtige Zubereitung. Bitte beachten Sie die entsprechenden Hinweise und Ratschläge auf dem Etikett und im Sicherheitsdatenblatt.

Produkt nur im Originalgebinde frostfrei lagern.

1104