

Leracid® AL 202

Saurer, stark schäumender Aluminiumreiniger für die Lebensmittelindustrie

Leracid® AL 202 ist ein saurer Schaumreiniger auf Basis von Phosphorsäure/Salpetersäure mit ausgeprägtem Lösevermögen für Kalkablagerungen, Rostflecken, Pigmente, Fette und Eiweiße. Oberflächen aller Art, z. B. von Maschinen, Geräten, Fußböden und Wänden, können mit dem Produkt gereinigt werden. Durch Verschäumen wird eine ausreichende Einwirkzeit auf die verschmutzten Flächen erreicht. Die spezielle Säurekombination in Verbindung mit Korrosionsinhibitoren verhindert einen Angriff auf die in der Lebensmittelverarbeitung üblichen Metalle.

Materialverträglichkeit

Metalle:

Die Anwendungslösung ist geeignet für Edelstahl und Messing.

Bedingt geeignet ist sie für Kupfer und Aluminium - bei Aluminium kommt es zu einem geringfügigen milden Anbeizeffekt, der eine optimale Reinigung unterstützt.

Polierte Aluminiumoberflächen werden angegriffen.

Kunststoffe:

Die Anwendungslösung ist geeignet für FPM (Fluor-Kautschuk, Viton) und PTFE (Polytetrafluorethylen).

Bedingt geeignet ist sie für PE (Polyethylen), PP (Polypropylen) und HDPE (Hart-Polyethylen).

Bei allen anderen Werkstoffen sind Vorversuche an geeigneten Stellen durchzuführen.

Anwendung

Konzentration: 2 - 5%

Temperatur: kalt - 50°C

Einwirkzeit: 5 - 20 Min.

Technologie: manuell, Tauchbad, Schaumgerät, Satellitenstation

Die Anwendungsbedingungen sind auf die Art und den Grad der Verschmutzung abzustimmen.

Stark verschmutzte Apparate (z. B. Kochkessel) mit Reinigungslösung füllen bzw. Geräte (Pasteten- und Schinkenformen) in die Reinigungslösung einlegen.

Leracid® AL 202 ist entsprechend behördlicher Auflagen rückstandsfrei mit Wasser in Trinkwasserqualität von lebensmittelberührenden Flächen ab- oder auszuspülen.

Wichtige Inhaltstoffe

Anorganische Säuren, Tenside, Inhibitoren, Lösungsvermittler

Spezifikationen

Merkmal	Ausprägung
Aussehen	klare, farblose Flüssigkeit
Dichte (20°C)	1,210 - 1,250 g/ml
pH-Wert (1%ige Lösung)	1,3 - 1,9

Abwasserverhalten

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung und Einhaltung eventuell gegebener örtlicher Vorschriften sind uns keine nachteiligen Auswirkungen auf die Umwelt bekannt geworden.

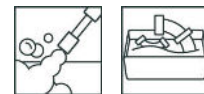
Beim Einsatz der Produkte sind die für den Umgang mit Chemikalien gültigen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Lager- und Gefahrenhinweise sowie Sicherheitsratschläge entnehmen Sie bitte den jeweils gültigen Sicherheitsdatenblättern. Anwendungslösungen und Reste der Produkte sind entsprechend den behördlichen Auflagen zu entsorgen. Die aufgeführten Hinweise entsprechen unseren bisherigen Erfahrungen. Mit Rücksicht auf die unterschiedlichen Betriebsbedingungen ist aber nur eine unverbindliche Information und Beratung möglich. Deshalb können wir keinerlei Haftung auch gegenüber Ansprüchen Dritter übernehmen. Irrtümer, Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Unverbindliche Produktinformation, Druckdatum 18.02.2026, unterliegt nicht dem Änderungsdienst.

Wir beraten Sie gerne!

Kontakt Food

cs-food@stockmeier.com

+49 521-3037-393



Zertifizierungen und Zulassungen

- Halal geeignet

Produkteigenschaften

- sehr gute Reinigungswirkung

Geeignet für

- lebensmittelberührende Oberflächen

Konformität

- NSF

Zertifizierungen

- Halal



Nonfood Compounds
A3



STOCKMEIER Chemie GmbH & Co. KG

Am Stadtholz 37

33609 Bielefeld

www.stockmeier.com

Lagerhinweise

In gut verschlossenen Gebinden kühl und trocken lagern.
Vor direkter Sonneneinstrahlung sowie Frost- und Hitze einwirkung schützen.

Konzentrationsbestimmung

10 ml Reinigungslösung werden nach Zugabe von einigen Tropfen Mischindikator Methylrot/Methylorange mit Natronlauge (0,1 mol/l) von rot nach gelb titriert.
 $\text{Verbrauchte ml Natronlauge} \times 0,17 = \text{Gew.-% Leracid}^{\text{®}} \text{ AL 202}$