



DR. WEIGERT
Hygiene mit System

Food



niroklar[®]
S 75

Saures Reinigungsmittel für die Lebensmittelindustrie
Gelistet in der FiBl-Betriebsmittelliste für die
ökologische Produktion in Deutschland

niroklar® S 75 – Reinigungsmittel für Oberflächen und Geräte in der ökologischen und konventionellen Lebensmittelindustrie

niroklar® S 75

Zur Anwendung über Niederdruck- und Schaumreinigungs-
geräte sowie im Wischverfahren

- gelistet in der FiBL-Betriebsmittelliste für die ökologi-
sche Produktion in Deutschland
- auf Basis von organischen Säuren (Methansulfonsäure)
- frei von Phosphorsäure, Phosphaten und sonstigen
phosphorhaltigen Verbindungen
- ohne Duft- und Farbstoffe
- geeignet für Edelstahl und säurefeste Kunststoffe



230 kg Fass
1410 13

23 kg Kanister
1410 26

Anwendung:

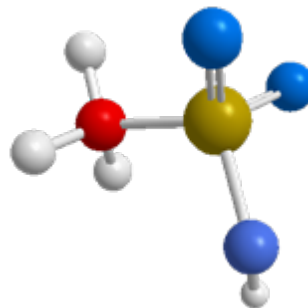
Die Anwendungskonzentration beträgt je nach Verschmut-
zung 1 – 5 Gew.-%. Bei hartnäckiger Verschmutzung bis
10 Gew.-%. niroklar S 75 wird im Temperaturbereich von
5 – 50 °C eingesetzt.

Leistung:

- löst wirkungsvoll mineralische Beläge, wie Kalk
- organische Rückstände wie Fett und Eiweiß werden
unterwandert und abgelöst
- bildet einen stabilen Schaum, der gleichmäßig von der
Oberfläche abläuft

Methansulfonsäure:

- leicht biologisch abbaubar
- geruchs- und farblos
- wenig korrosiv



Unsere **Kompetenz** – Ihr **Vorteil**:

- Frei von phosphorhaltigen Verbindungen
- gelistet in der FiBL-Betriebsmittel-
liste für die ökologische Produktion in
Deutschland
- schaumaktive Tenside



- keine zusätzliche Belastung für Ihr Abwasser
- geeignet für ökologische und konventionelle Lebensmittelbetriebe
- Anwendung über Niederdruck- und Schaumreinigungsgeräte