

neodisher® 30

Nisko alkaliczny proszkowy środek myjący do zmywarek gastronomicznych, nie zawiera środków powierzchniowo czynnych



Obszary zastosowania:

Zmywarki gastronomiczne w miejscach zbiorowego żywienia, hotelach, gospodarstwach domowych, kuchniach szpitalnych, kawiarniach.

Właściwości:

neodisher 30 jest nisko alkalicznym proszkiem myjącym o skutecznym działaniu czyszczącym. Usuwa każdego rodzaju resztki żywności, jeśli nie są zbyt przypieczone lub zaschnięte. Łagodny dla materiałów. Może być stosowany na powierzchnie z aluminium, stopów aluminium i srebra. Zawiera aktywny chlor.

Użycie i dozowanie:

2 – 4 g/l w zależności od twardości wody i stopnia zabrudzenia.

Może być stosowany przy każdej twardości wody według tabeli:

	Twardość wody	dozowanie w temp. 50 – 60°C
1	< 7°d H lub woda miękka	1 – 2 g/l
2	7 – 14°d H	2 – 3 g/l
3	14 – 21°d H	3 g/l
4	> 21°d H	3 – 4 g/l lub więcej

W zmywarkach z systemem wymiany wody należy stosować dozownik proszkowy.

W przypadku urządzeń bez systemu wymiany wody dozować ręcznie do ciepłej wody na początku mycia w ilości 150 g proszku neodisher 30 (1 miarka) do 50 l wody, następnie uzupełniać po 75g proszku (1/2 miarki) po każdym 5 – 10 cyklach.

Roztwory neodisher 30 muszą być całkowicie spłukane (zalecana woda zdemineralizowana).

Jeżeli zmywarka pokryje się nalotami wapiennymi, należy zastosować odkamieniacz neodisher BU i zwiększyć dozowanie.

W przypadku twardości wody powyżej 3°d wskazane jest zmiękczenie wody, aby uniknąć osadzania się kamienia oraz dodatkowego zużycia proszku.

W przypadku trudno usuwalnych resztek żywności dopuszcza się możliwość użycia silnego środka czyszczącego neodisher 80 lub neodisher 80 K.

Nie mieszać z innymi produktami.

Dane techniczne:

Gęstość nasypowa:	1000 – 1050 g/l
Wartość pH (w wodzie demi, 20°C):	2 – 4 g/l: 11,5 – 11,7
Współczynnik miareczkowania:	0,33

Skład:

Zawartość składników według Rozporządzenia WE 648/2004 w sprawie detergentów:
<5 % związki wybielające na bazie chloru, >30% fosforany

Magazynowanie:

Przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Produkt może ulec zbryleniu pod wpływem wilgoci, co powoduje utratę skuteczności. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 2 lata od daty produkcji.

Rodzaje zagrożeń i środki ostrożności :

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska znajdują się w karcie charakterystyki dostępnej na stronie www.drweigert.pl

Jeżeli produkt używany jest zgodnie z zaleceniami, nie stanowi zagrożenia w rozumieniu dyrektywy dot. przetwórstwa spożywczego.

Zamknięte opakowania należy usuwać jako odpady tylko po całkowitym opróżnieniu. Usuwanie resztek produktu według zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki.

MB 3201/2-2_09/2014

PL 4.1 / 07.2019