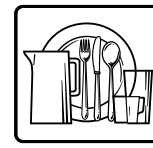
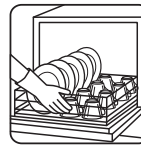




# neodisher® 80



## Alkalischer Intensivreiniger für das maschinelle Geschirrspülen

Pulver

### Anwendungsbereich:

- Maschinelle Reinigung von Geschirr, Besteck und Arbeitsutensilien in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien
- Besonders geeignet für gewerbliche Frischwasser- und Eintankgeschirrspülmaschinen in der Gastronomie, Hotels, Heimen, Stationsküchen und Krankenhäusern

### Leistungsspektrum:

- Entfernt zuverlässig angetrocknete Speisereste und hartnäckige Stärke-, Kaffee- und Teerückstände
- Geeignet für Spülgut aus Porzellan, Edelstahl und alkalifesten Kunststoff
- Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen
- Bei allen Wasserhärten einsetzbar

### Besondere Eigenschaften:

- Intensive Reinigungsleistung mit sehr guter Stärkelösekraft
- Bietet erhöhte Hygienesicherheit durch eine hervorragende Reinigungsleistung
- Besonders wirkungsvoll gegenüber Eiweiß-, Kaffee- und Teerückstände

### Anwendung und Dosierung:

neodisher 80 kann in gewerblichen Frischwasser- und Eintankgeschirrspülmaschinen eingesetzt werden. Je nach Verschmutzungsgrad und Wasserhärte beträgt die Dosierung 2 - 4 g/l.

Gesamthärte in °dH	Gesamthärte in mmol/l	Dosierung in g/l
< 8,4	< 1,5	2
8,4 - 14	1,5 - 2,5	2 - 3
> 14	> 2,5	3 - 4

Bei Frischwassergeschirrspülmaschinen erfolgt die Dosierung entweder direkt in die Maschine oder über das Türdosiergerät für Pulver. Bei Eintankgeschirrspülmaschinen ohne Wasserwechsel erfolgt bei Betriebsbeginn die Dosierung in das heiße Tankwasser. Nach jeweils 5 Spülchargen ist eine Nachdosierung in Abhängigkeit von der Nachspülmenge erforderlich (bei einer Nachspülwassermenge von 3 l und einer Dosierung von 3 g/l entspricht dies 45 g bzw. ca. 50 ml im beigelegten Messbecher).

Die erforderliche Temperatur in der Hauptwaschzone richtet sich nach den örtlichen Gegebenheiten sowie entsprechenden Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien wie z.B. DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522.

neodisher 80 erzielt in Verbindung mit voll- oder teilentsalztem Wasser sowie mit Weichwasser mit einer Gesamthärte unter 3 °d optimale Spülergebnisse. Bei höheren Wasserhärten ist eine geeignete Wasseraufbereitung vorzunehmen oder die Dosierung von neodisher 80 zu erhöhen und auf eine korrekte Nachdosierung zu achten.



## Allgemeine Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung empfiehlt sich der Einsatz von Dosierhilfen, wie z. B. Messbecher. Bitte sprechen Sie uns an.
- Bei Wasserhärten > 3° d empfiehlt sich die Anschaffung einer Enthärtungsanlage, um Verkalkungen zu vermeiden und den Spülmittelverbrauch zu reduzieren.
- Die neodisher 80-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.
- Tritt eine Verkalkung der Maschine auf, so ist diese mit dem Entkalker neodisher special plus zu beseitigen.
- Die Hinweise und Bedienungsanleitungen der Geschirrspülmaschinenhersteller sind zu beachten.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

## Technische Daten:

pH-Bereich	12,6 – 13,2 (2 - 4 g/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Schüttgewicht	1.125 – 1.150 g/l
Titrierfaktor	0,26 (nach neodisher Titrieranleitung)

MB 3208/3-1  
Stand: 07/2021

## Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß  
EG-Detergenzienverordnung 648/2004:  
< 5 % Bleichmittel auf Chlorbasis, aliphatische  
Kohlenwasserstoffe  
> 30 % Phosphate

## Lagerhinweise:

Bei der Lagerung ist eine Temperatur zwischen 0 °C und 25 °C einzuhalten. Nach Entnahme Deckel wieder schließen! Produkt kann durch Feuchtigkeit verklumpen und an Wirksamkeit verlieren. Bei sachgemäßer Lagerung 2 Jahre lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf dem Etikett hinter dem Symbol

## Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) in der Rubrik „Service/Downloads“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.