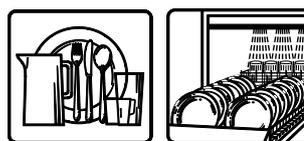




# neodisher® Alka 240



## Détergent puissant pour le lavage de la vaisselle en machine

### Concentré liquide

#### Domaine d'application :

- Nettoyage de la vaisselle, des verres, couverts, plateaux et ustensiles de travail en lave-vaisselles professionnels dans tous les établissements du domaine alimentaire tels que les grandes cuisines, boucheries et boulangeries

#### Spectre d'efficacité :

- Élimine les résidus alimentaires de toute sorte, y compris les résidus incrustés contenant de l'amidon et les dépôts d'amidon et de protéines.
- Compatible également pour le nettoyage d'objets à laver ayant des résidus légèrement incrustés de café et de thé
- Particulièrement approprié pour une utilisation avec de l'eau douce à moyennement dure
- Compatible avec le verre, la porcelaine, l'acier inoxydable, les matières plastiques résistantes aux alcalis
- Non compatible avec l'aluminium, l'aluminium anodisé et les alliages légers

#### Propriétés particulières :

- Bonne capacité de dissolution de l'amidon
- Bonne capacité d'adoucissement de l'eau
- La formulation spéciale sans phosphate ni chlore actif permet une excellente dispersion des résidus alimentaires et l'élimination des résidus de tanin

#### Utilisation et dosage :

neodisher Alka 240 convient pour une utilisation dans les lave-vaisselles professionnels. Le dosage s'effectue par l'intermédiaire des systèmes de dosage automatiques et est de 1 à 4 ml/litre selon le degré d'encrassement et la qualité de l'eau.

Vaisselle peu sale et dureté totale jusqu'à 8,4°d	1 – 2 ml/l
Vaisselle très sale et dureté totale jusqu'à 14°d	2 – 3 ml/l
Vaisselle très sale et dureté totale > 14°d	3 – 4 ml/l

La température requise dans la zone de lavage principale dépend de la situation locale ainsi que de la législation, des ordonnances et directives telles que les normes DIN 10510 à 10512 et DIN 10522.

La température dans la zone de lavage principale doit être d'au moins 60 °C afin d'obtenir une sécurité hygiénique suffisante.

En cas d'eau dure ou à forte teneur en sels, ils convient de procéder à un traitement spécial de l'eau pour obtenir un résultat de lavage optimal.

#### Recommandations d'utilisation générales :

- Uniquement pour usage professionnel.
- La solution d'application neodisher Alka 240 doit être entièrement rincée à l'eau.
- Avant tout changement de produit, rincer à l'eau le système de dosage et les tuyaux d'aspiration.
- Pour un dosage économique et contrôlé, l'emploi de systèmes ou d'appareils de dosage automatiques est recommandé. N'hésitez pas à nous contacter.
- Les notices d'instructions des fabricants de lave-vaisselle sont à respecter.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc.



# neodisher® Alka 240

## Données techniques :

pH	11,8 – 12,3 (2 – 4 ml/l, déterminée en eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	< 50 mPas (concentré, 20 °C)
Densité	environ 1,3 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)
Conductivité	6,2 mS/cm (3 g/l, déterminée en eau entièrement déminéralisée, 60 °C)
Facteur de titrage	0,43 selon l'échelle de titrage neodisher

## Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :

< 5 % de tensioactifs amphotères, phosphonates, polycarboxylates

## Consignes de stockage :

Conserver à une température comprise entre 0 et 30 °C. Durée de conservation en cas de stockage conforme : 3 ans. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole ☞.

Au fil du temps, le stockage dans les conditionnements d'origine fermés peut entraîner une modification de la couleur. Ceci n'a toutefois aucune incidence sur les propriétés du produit à l'utilisation.

## Indications de risques et consignes de sécurité :

Les informations relatives à la sécurité et à l'environnement figurent dans les fiches de données de sécurité. Celle-ci sont disponibles sur [www.drweigert.fr](http://www.drweigert.fr), rubrique « Service / Téléchargements ».

En cas d'utilisation conforme, le produit ne présente aucun risque au sens des directives applicables dans l'industrie alimentaire.

Éliminer seulement les conditionnements complètement vidés et fermés. En ce qui concerne l'élimination de produit restant, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3111/3-3  
Version : 11/2021

Les informations fournies dans cette fiche sont basées sur nos connaissances et expériences actuelles. Elles ne dispensent pas pour autant l'utilisateur de procéder à ses propres tests et essais.