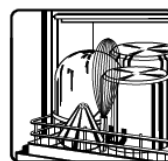




neodisher® Alka 2



Specjalny środek myjący do zmywarek do garnków i wyposażenia piekarniczego, nie zawiera aktywnego chloru

Płynny koncentrat

Obszary zastosowania:

- Maszynowe mycie pojemników, garnków, blach do pieczenia i innego sprzętu używanego w masarniach i piekarniach.

Zakres działania:

- Skutecznie usuwa resztki żywności, w szczególności białka i skrobi oraz pozostałości pochodzące z mięs, wędlin i pieczywa.
- Odpowiedni do zmywarek przemysłowych przeznaczonych do mycia blach do pieczenia i garnków.
- Odpowiedni do mycia porcelany, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych, aluminium i jego stopów.
- Należy wstępnie sprawdzić działanie środka na anodowane aluminium.

Szczególne właściwości:

- Nie zawiera aktywnego chloru.
- Łagodny dla materiałów.
- Odpowiedni do stosowania w zmywarkach komorowych i tunelowych.

Użycie i dozowanie:

Do mycia pojemników, garnków, blach do pieczenia i innego sprzętu dozować środek według poniższych zaleceń. Zakres temperatur: 60-65°C.

Stopień zabrudzenia	Dozowanie
silne zabrudzenia	2 - 4 ml/l
normalne zabrudzenia	2 ml/l

Ważne wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- Zalecane jest zamontowanie zmiękczacza wody przy wodzie o twardości powyżej 3°d w celu ochrony przed zakamianieniem oraz zmniejszenia ilości produktu myjącego.

- Przed zmianą produktu należy przepłukać wodą system dozujący włącznie z węzami zasysającymi.
- Roztwory neodisher Alka 2 muszą być całkowicie spłukane wodą (zalecana woda zdemineralizowana).
- Nie mieszać z innymi produktami.
- Nie przelewać produktu do niewłaściwych pojemników lub butelek.

Dane techniczne:

Wartość pH	11,4 – 11,7 (2 – 4 ml/l w wodzie zdemineralizowanej, 20 °C)
Lepkość	< 10 mPa s (koncentrat, 20 °C)
Gęstość	1,4 g/cm ³ (20 °C)
Przewodność	ok. 3,8 mS/c (3 g/l w wodzie zdemineralizowanej, 60 °C)
Współczynnik miareczkowania	0,82

Skład:

Zawartość składników według Rozporządzenia WE 648/2004 w sprawie detergentów:
15-30% fosforany

Magazynowanie:

Przechowywać w temperaturze powyżej -10°. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 4 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 3106/2-3_10/2014

PL 4.1 / 07.2019

Powyższa informacja, odpowiednia do naszej aktualnej wiedzy, opisuje produkt w zakresie bezpieczeństwa. Odstępstwa od zaleceń stosowania nie gwarantują jakości produktu i nie pociągają za sobą roszczeń prawnych.