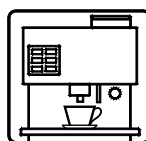




neodisher® Alka 500



Détergent spécial pour le nettoyage des verres en machine ainsi que pour le nettoyage des mouseurs à lait et conduits de lait dans les machines à café

Concentré liquide

Domaine d'application :

- Nettoyage des verres de table en tout genre dans des lave-verres professionnels dans les grandes cuisines, cafés, bistrotts et restaurants
- Nettoyage de mouseurs à lait et de conduits de lait dans des machines automatiques à café, machines à café et machines à expresso

Spectre d'efficacité :

- Élimine efficacement les résidus tels que la bière, les jus de fruit et boissons rafraîchissantes, le lait, les boissons à base de lait, la glace, le vin et les alcools forts ainsi que les traces de rouge à lèvres
- Particulièrement approprié pour une utilisation avec de l'eau douce
- Convient pour tous les types de verres de table et d'objets à laver en porcelaine, en plastique et en acier inoxydable
- Utilisation universelle, convient pour toutes les machines à café existant sur le marché

Propriétés particulières :

- Formulation inodore, facile à rincer
- Protection élevée du verre et des motifs, pour une longue durée d'utilisation des verres
- neodisher Alka 500 a été développé en étroite collaboration avec les principaux fabricants de lave-verres.

Utilisation et dosage :

Nettoyage des verres de table en lave-verres professionnels :

neodisher Alka 500 est utilisable dans tous les lave-verres professionnels. Le dosage s'effectue par l'intermédiaire de systèmes de dosage automatiques et est de 1,5 à 2 ml/litre selon le degré de salissure.

Verres peu sales	1,5 ml/l
Verres très sales	2 ml/l

La température requise dans la zone de lavage principale dépend des conditions locales ainsi que de la législation, des ordonnances et des directives telles que les normes DIN 10511 et DIN SPEC 10534.

La température dans la zone de lavage principale doit être d'au moins 55 °C afin d'obtenir une sécurité hygiénique suffisante.

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

Nettoyage de mouseurs à lait et de conduits de lait dans des machines automatiques à café, machines à café et machines à expresso :

30 ml/l selon les spécifications du fabricant de machines. Il convient de nettoyer au moins une fois par jour toutes les pièces dans lesquelles du lait circule.



neodisher[®] Alka 500

Recommandations générales d'utilisation :

- Uniquement pour un usage professionnel.
- La solution d'application neodisher Alka 500 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. Des dispositifs verseurs pour bidons sont par ailleurs disponibles pour le remplissage des réservoirs de détergent intégrés dans le lave-vaisselle. N'hésitez pas à nous contacter.
- Les consignes et notices d'instructions des fabricants de lave-vaisselles et d'appareils sont à respecter.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Données techniques :

pH	11,1 – 12,7 (1,5 ml/l - 30 ml/l, déterminé en eau déminéralisée, 20 °C)
Viscosité	< 10 mPas (concentré, 20 °C)
Densité	environ 1,3 g/cm ³ (20 °C)
Conductivité	1,9 mS/cm (3 g/l, déterminée en eau déminéralisée, 60 °C)
Facteur de titrage	1,23 selon l'échelle de titrage neodisher

MB 3114/3-2
Version : 07/2021

Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :
15 à 30 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à une température comprise entre - 10 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

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. Celles-ci sont disponibles sur www.drweiger.fr, dans la 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.

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.