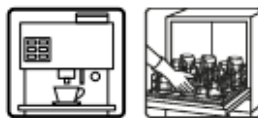




neodisher® Alka 500



Detergente especial para a lavagem automática de copos de vidro e para a limpeza de espumadores de leite e de tubos de leite em dispositivos de formação de espuma de leite e de tubos de leite em máquinas de café

Líquido concentrado

Áreas de utilização:

- Limpeza de todos os tipos de copos em máquinas de lavar copos de vidro profissionais, em cozinhas profissionais, cafés e restaurantes
- Limpeza de espumadores de leite e tubos de leite em máquinas de café totalmente automatizadas, máquinas de café e máquinas de café expresso

Espectro de desempenho:

- Remove de forma fiável resíduos de, por exemplo, cerveja, sumos e refrigerantes, leite, batidos de leite, gelados, vinho e bebidas espirituosas, bem como resíduos de batom
- Especialmente adequado para ser utilizado com água macia
- Adequado para todos os tipos de copos de vidro, bem como para objetos de porcelana, materiais sintéticos e aço inoxidável
- De aplicação universal, adequado para todas as máquinas de café do mercado

Propriedades especiais:

- Fórmula inodora e fácil de enxaguar
- Proteção fiável de vidros e decoração para uma longa durabilidade
- O neodisher Alka 500 foi desenvolvido em estreita colaboração com os principais fabricantes de máquinas de lavar copos de vidro

Instruções de utilização:

Utilização e dosagem:

Limpeza de copos de vidro em máquinas de lavar copos de vidro profissionais:

O neodisher Alka 500 pode ser utilizado em todas as máquinas de lavar vidros profissionais. 1,5 - 2 ml/l de neodisher Alka 500 é doseado através de sistemas doseadores automáticos, em função do grau de sujidade.

Copos de vidro ligeiramente sujos	1,5 ml/l
Copos de vidro muito sujos	2 ml/l

A temperatura exigida na zona de lavagem principal tem de cumprir as exigências das condições locais e as respetivas leis, regulamentos e normas, como, por exemplo, a DIN 10511 e DIN SPEC 10534.

A temperatura na zona de lavagem principal deve ser de, pelo menos, 55 °C para garantir uma segurança adequada em termos de higiene.

Para obter resultados de limpeza eficazes, as águas duras ou salgadas devem ser submetidas a um tratamento especial.

Limpeza de espumadores de leite e tubos de leite em máquinas de café totalmente automatizadas, máquinas de café e máquinas de café expresso:

30 ml/l, de acordo com as instruções dadas pelo fabricante da máquina. Todas as peças por onde o leite é distribuído devem ser limpas pelo menos diariamente.

- Apenas para uso profissional.
- A solução de neodisher Alka 500 tem de ser completamente enxaguada com água.
- Enxaguar com água o sistema de dosagem,



neodisher® Alka 500

incluindo as mangueiras de sucção, antes de mudar o produto.

- Para uma dosagem económica e controlada, recomendamos a utilização de unidades ou sistemas de dosagem automáticos. Além disso, estão disponíveis bicos para encher recipientes de detergente integrados na máquina de lavar loiça. Por favor, contacte-nos.
- As instruções dadas pelo fabricante da máquina de lavar loiça e das restantes máquinas devem ser respeitadas.
- armazenamento e o transporte só são permitidos na embalagem original.
- Não misturar com outros produtos.

Dados técnicos:

Faixa de pH	11,1 – 12,7 (1,5 ml/l - 30 ml/l, determinado em água desionizada, 20 °C)
Viscosidade	< 10 mPa s (concentrado, 20 °C)
Densidade	aprox. 1,3 g/cm ³ (20 °C)
Condutividade	1,9 mS/cm (3 g/l, determinado em água desionizada, 60 °C)
Fator de titulação	1,23 de acordo com as instruções de titulação do neodisher

Ingredientes:

Ingredientes de acordo com o Regulamento (CE) n.º 648/2004 relativo aos detergentes: 15 - 30 % de fosfatos

Informações sobre a armazenagem:

Conservar sempre a uma temperatura entre os - 10 °C e os 30 °C. Utilizável durante 3 anos quando armazenado conforme recomendado. Para saber o prazo de validade, consultar a marca de carimbo no rótulo por trás do símbolo da ampulheta ⏳.

Advertências de perigo e recomendações de prudência:

Para informações de segurança, consultar as fichas de dados de segurança. Estas estão disponíveis em www.drweigert.com, na categoria "Service/Downloads".

Se for utilizado de acordo com as instruções de utilização o produto é seguro, de acordo com as normas adequadas para o processamento de alimentos.

Eliminar apenas quando o recipiente estiver vazio e fechado. Para a eliminação de resíduos do produto, consultar a Ficha de Dados de Segurança.

MB 3114/3-2

Data de emissão: 07/2021

Trad_pt: 15/01/2024 Rev.00

As informações contidas nesta ficha de dados baseiam-se nos nossos conhecimentos e experiência atuais. Não dispensam o utilizador de efetuar os seus próprios testes e ensaios. Não é possível obter uma garantia juridicamente vinculativa de determinadas propriedades.



Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG
Mühlenhagen 85 • D-20539 Hamburg

Tel.: +49-40-7 89 60-0
Fax: +49-40-7 89 60-120

info@drweigert.de
www.drweigert.com