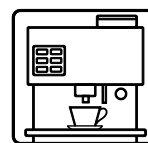




neodisher[®] CM milk



Środek do mycia urządzeń spieniających mleko

Płynny koncentrat

Obszary zastosowania:

- Mycie urządzeń spieniających mleko oraz przewodów do mleka w automatach do kawy oraz ekspresach do kawy oraz kawiarkach espresso.

Zakres działania:

- Skutecznie rozpuszcza tłuszcze oraz inne trwałe osady mleczne.
- Usuwa jednocześnie kamień mleczny oraz uporczywe osady wapienne wraz z nagromadzonymi zabrudzeniami.
- Skutecznie przeciwdziała nieprzyjemnym zapachom.
- Nieodpowiedni dla aluminium, anodowanego aluminium oraz stopów metali lekkich.

Szczególne właściwości:

- Czyści szybko i z dużą siłą.
- Uniwersalny, do zastosowania we wszystkich kawiarkach dostępnych na rynku.
- Wysoko skoncentrowany, łatwe dozowanie i obsługa.

Użycie i dozowanie:

neodisher CM milk służy do mycia wszystkich elementów mających kontakt z mlekiem np. urządzeń spieniających, przewodów do mleka. Należy przestrzegać zaleceń producentów maszyn dotyczących dozowania i procedur mycia.

Mycie wszystkich elementów rozpraszających mleko powinno być wykonywane co najmniej raz dziennie.

Średnie dozowanie	10 – 60 ml/l
-------------------	--------------

Do odkamieniania automatów do kawy oraz innych napojów zalecamy użycie produktu neodisher CM special.

Ważne wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- Roztwory robocze neodisher CM milk muszą być całkowicie spłukane wodą.
- Nie mieszać z innymi produktami.

Lepkość	< 50 mPa s (koncentrat, 20 °C)
Gęstość	1,0 g/cm ³ (20 °C)

Skład:

Zawartość składników według Rozporządzenia WE 648/2004 w sprawie detergentów:
< 5% kationowe środki powierzchniowo czynne, niejonowe środki powierzchniowo czynne, 5 - 15 % fosforany

Magazynowanie:

Przechowywać w temperaturach od 0 do 30 °C. W trakcie magazynowania produktu w oryginalnie zamkniętych opakowaniach może wystąpić zmiana koloru nie mająca wpływu na jego właściwości użytkowe.

Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 3 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 3025/3-1_04.2013

PL 4.1 / 07.2019

Dane techniczne:

Wartość pH	2,5-2,2 (10-60 ml/l, w wodzie demi, 20 °C)
------------	--

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.



Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.
ul. Wybrzeże Gdyni 6D • 01-531 Warszawa

tel.: +4822 616 02 23
faks: +4822 617 81 21

office_pl@drweigert.com
www.drweigert.pl