



Alkaliczny środek czyszczący przeznaczony do użytku w przemyśle spożywczym Płynny koncentrat

Zakres zastosowania:

- Czyszczenie powierzchni, urządzeń, podłóg, ścian i pojemników, jak również instalacji produkcyjnych i napełniających w procesie pienienia za pomocą urządzeń czyszczących niskociśnieniowych i pniących oraz w procesie wycierania w przemyśle spożywczym
- Preferowanym obszarem zastosowania jest czyszczenie pieców gastronomicznych i wędzarniczych ze stali nierdzewnej

Zakres działania:

neomoscan FA 12 jest wysoko alkalicznym środkiem czyszczącym z silnie pniącymi składnikami sieciowymi o następujących właściwościach:

- powoduje szybkie przenikanie i usuwanie zaschniętych i zwęglonych osadów z tłuszczu i białka
- usuwa także uporczywe zabrudzenia
- dobre działanie emulgujące i dyspergujące
- dobra aktywność i stabilność piany
- odpowiedni do procesów niskociśnieniowych i pniących oraz procesu wycierania
- nadaje się do stosowania z wysoką twardością wody
- wymieniony w wykazie środków dla produkcji ekologicznej w Niemczech
- odpowiedni do stali chromowo-niklowej, zwykłej stali i zasadoodpornych tworzyw sztucznych oraz gumy
- nieodpowiedni do aluminium, metali lekkich i kolorowych oraz materiałów cynowanych i ocynkowanych

Użycie i dozowanie:

- Czyszczenie pieców gastronomicznych i wędzarniczych:
zastosowanie poprzez wentylatory sufitowe w obiegu w zależności od instalacji w zakresie stężeń 5–10% stężenia wagowego przy 60–80°C
- Usuwanie wyjątkowo uporczywych osadów wędzarniczych i z tłuszczu:
ścianki podgrzewanej komory wędzarniczej spryskać roztworem 20–30% stężenia wagowego, czas oddziaływania 10–15 min
- Zastosowanie przy użyciu odpowiednich urządzeń do rozpylania, urządzeń czyszczących wysokociśnieniowych lub w sposób preferowany urządzeń czyszczących niskociśnieniowych w zakresie stężeń 2–5% stężenia wagowego, czas oddziaływania 10–15 min
- Czyszczenie narzędzi roboczych w przemyśle przetwórstwa mięsnego i rybnego: umieszczanie w 1–3% stężenia wagowego, 20–50°C
- Czyszczenie czajników: 1–3% stężenie wagowe, 60–80°C, 30–60 min lub niskociśnieniowy proces pienienia

Ważne wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- W celu usunięcia pozostałości poprodukcyjnych na powierzchniach – w szczególności tych, które mogą mieć kontakt z żywnością – po każdym czyszczeniu i dezynfekcji należy spłukać powierzchnie wodą pitną.
- Nie mieszać z innymi produktami.





- Przed zmianą produktu należy przepłukać wodą system dozujący włącznie z węzami zasysającymi.
- Dozowanie tylko z oryginalnego pojemnika.
- Nie stosować w koncentracji – do użycia tylko w postaci roztworu użytkowego.
- Należy przestrzegać instrukcji obsługi producentów systemów i urządzeń.
- Systemy dozujące weigomatic lub urządzenia dozujące neomatik firmy Dr. Weigert umożliwiają kontrolowane, bezpieczne i ekonomiczne zastosowanie produktów. Jesteśmy firmą specjalistyczną, działającą zgodnie z WHG (niemiecką ustawą o gospodarce wodnej). Dostosowując się do odpowiednich warunków i wymagań, planujemy, instalujemy i konserwujemy centralne i zdecentralizowane systemy dozowania.

Oznaczanie stężenia:

W celu oznaczenia stężenia miareczkować 10 ml roztworu aplikacyjnego neomoscan FA 12 0,1 N HCl po dodaniu 1–2 kropli roztworu fenoloftaleiny do momentu zmiany barwy z czerwonej na bezbarwną.

Zużyte ml 0,1 N HCl $\times$ 0,12 = % stężenie wagowe neomoscan FA 12

Dane techniczne:

Wygląd	Żółto-brązowa, przezroczysta ciecz
Wartość pH	12,7 (1-procentowa określona w wodzie demineralizowanej, 20°C)
Gęstość	ok. 1,4 g/cm ³ (20°C)
Wartość p	ok. 33 (zużyte ml 0,1 N HCl przy miareczkowaniu 400 mg koncentratu w obecności fenoloftaleiny)

Specyfikacja produktu może zawierać odmienne parametry kontrolne i jest dostępna na życzenie.

Skład:

Zawartość składników dla środka myjącego według rozporządzenia WE 648/2004 w sprawie detergentów:
5–15% tenzydy niejonowe

Magazynowanie:

Przechowywać w temperaturze od 0°C do 30°C. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi do 2 lat. Data ważności produktu podana jest na etykiecie za symbolem

W czasie przechowywania w oryginalnie zamkniętych pojemnikach może dojść do przebarwień. Nie ma to wpływu na właściwości użytkowe produktu.

Rodzaje zagrożeń i środki ostrożności:

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska znajdują się w kartach charakterystyki. Są one dostępne na stronie www.drweigert.pl w części „Pliki do pobrania”. 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 2203/3-1
Stan: 08/2022

