



NDO AL-12/135P

Silnie alkaliczny pianowy środek myjący do stosowania w przemyśle spożywczym

Typ: Profesjonalny.

Płynny, silnie alkaliczny środek do czyszczenia.

Zastosowanie:

NDO AL-12/135P jest przeznaczony do czyszczenia pomieszczeń wędzarni, pieców oraz wózków wędzarniczych.

Nie stosować do niezabezpieczonego aluminium i stopów metali lekkich.

Dostosowany do działania w miękkiej, jak i w twardej wodzie.

NDO AL-12/135P należy używać tylko do powierzchni odpornych na działanie alkaliów.

Właściwości użytkowe:

NDO AL-12/135P wykazuje wysoką skuteczność mycia powierzchni, urządzeń i instalacji zanieczyszczonych dużą ilością przypalonego tłuszczu (np. smażalnice, blachy do pieczenia, piekarniki, piece konwekcyjno- parowe) efektywnie usuwa tłuszcz, proteiny, itp.

Posiada zdolność denaturacji białek oraz zmydlania tłuszczu.

Środek biologicznie obojętny - nie zawiera związków fosforanowych.

Sposób użycia: ogólnie zaleca się roztwór 3-10% NDO AL-12/135P z wodą.

Temperatura: 0-80°C.

Czas działania: 5-30 min.

Dozowanie, temperatura oraz czas działania zależą od twardości wody, stopnia zabrudzenia i lokalnych potrzeb.

Powierzchnie mające kontakt z mięsem lub przetworami mięsnymi po zakończeniu czyszczenia należy dokładnie spłukać czystą wodą.

Dane produktu:

Wartość pH: 13,5 w koncentracji

13,4 w 10% roztworze użytkowym, w wodzie 20°dH

13,2 w 3% roztworze użytkowym, w wodzie 20°dH

Składowanie: pow. 0°C

Chronić przed dziećmi.

Trwałość: w zamkniętym opakowaniu w temp. 20°C maksymalnie 2 lata.

Opakowanie: pojemnik 5 l i 25 l.

Produkt posiada atest Państwowego Zakładu Higieny HŻ /17741/99

Prod. nr 922