



NDO-AL 14/103 H - C.I.P.

Silnie alkaliczny środek do gorącego mycia

Zastosowanie:

NDO-AL 14/103 H-C.I.P. jest silnie alkalicznym środkiem do gorącego mycia tanków, cystern, pasteryzatorów przepływowych, urządzeń w mleczarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego i browarniczego. Doskonale nadaje się do stosowania jako środek myjący w maszynach do mycia skrzynek, pojemników itp. Szczególnie polecany przy myciu urządzeń po produkcji majonezu, ketchupu, form serowarskich wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba umycia powierzchni z tzw. tłuszczu ciężkich.

Właściwości:

NDO-AL 14/103 H-C.I.P. jest środkiem nie pieniącym, usuwającym efektywnie tłuszcz, białko, pozostałości organiczne.

Sposób użycia i dozowanie:

Czas mycia : 10 - 120 minut

Temperatura: 50 - 90°C

Dozowanie: 0,5 - 2,0 %

Dozowanie i czas działania zależą od stopnia twardości wody, stopnia zabrudzenia oraz temperatury.

Skład:

Wodny roztwór wodorotlenku potasu, wodorotlenku sodu i EDTA.

Dane produktu:

Gęstość: 1,35 kg/l

Wartość pH: 14,0

Przechowywanie; w dodatniej temperaturze, w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu.

UWAGA!

Preparat żrący. Chronić ręce i oczy. Stosować rękawice i odzież ochronną.

W przypadku kontaktu ze skórą, oblane miejsca dokładnie zmyć wodą.

Chronić przed dziećmi.

Opakowania: pojemniki 20 l.

Atest Państwowego Zakładu Higieny HŻ/13125/00

Prod. nr 948