



ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА



ALKALI NET 100 - DEGREASER АЛКАЛИ НЕТ 100 - ОБЕЗМАСЛИТЕЛ



МОЩЕН АЛКАЛЕН ОБЕЗМАСЛИТЕЛ ЗА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

NERTA ALKALI NET 100 е мощен, алкален почистващ препарат с широк спектър на приложение. Използва се в хранително-вкусовата промишленост, където трябва да бъдат премахнати крайно упорити маслени и/или мазни наслоявания. Използването на препарата с пенообразуващи устройства дава много възможности за постигане на оптимален ефект при почистване. Препаратът образува стабилна пена и върху вертикални повърхности.

NERTA ALKALI NET 100 е подходящ препарат за почистване на помещения за опушване на хранителни продукти, съдове за пържене, грилове и др.

NERTA ALKALI NET 100 е ефективен и тогава, когато се използва метода на потапяне. В зависимост от степента на замърсяване дозировката варира между 1% до 5%. За предпочитане е да се използва топла вода.

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

NERTA ALKALI NET 100 е силно пенлив и се използва предимно с пенообразувател. Пяната увеличава контактното време на препарата със замърсяването и също така предотвратява възможността операторът да пропусне определен участък. Дозировка: 1% до 5%.

NERTA ALKALI NET 100 може също да се използва със спрей помпи. Дозировката зависи от степента на замърсяване, 2-10%. Пръскайте отдолу нагоре.

ВАЖНО:

NERTA ALKALI NET 100 може да се прилага без проблеми върху неръждаема стомана и повърхности устойчиви на алкално въздействие. !!! Избягвайте директния контакт с алуминий и други меки метали. Не допускате засъхване на препарата върху почистваните повърхности.

ОБЛАСТ НА ПРИЛОЖЕНИЕ:

- като силно пенлив продукт, за почистване на машини и оборудване в рибната, месната промишленост и предприятия за производство на напитки (редуване с киселинен почистващ препарат, например NERTA ACI-NET 100)
- за почистване на площи около инсталациите в заводи за производство на напитки.
- за почистване на пушилни (много бързо почиства твърди и карбонизирани напластявания и отлагания от мазнини и албумин).
- в хранително-вкусовата промишленост за премахване на запечени растителни мазнини и масло.
- за почистване на тави и тигани от неръждавейка за пържене, грилове и др.
- за почистване на ниши и боксове в животновъдния сектор.

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ: Не съдържа отровни вещества и не се възпламенява.

РАЗФАСОВКИ:

pH : 13
Относително тегло : 1.130
Биоразградимост над : 90%

5 л. (6.6 кг.)
25 л. (33.0 кг.)



ALKALI NET 100

е произведен и пакетирен от Entaco n.v. в Кралство Белгия, съгласно всички изисквания за качество и екологичност на Европейския Съюз.

ALKALI NET 100

се дистрибутира в България от ДАНУБИЯ ООД – София 1360, кв. Захарна Фабрика, ул. Кукуш 1, сграда ИНКОМС ИМ, ет. 2 Тел : (02) 979 88 88; (02) 979 80 80; e-mail: office@nerta.bg; www.nerta.bg