



ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА



ALKALI NET 200 - DEGREASER АЛКАЛИ NET 200 - ОБЕЗМАСЛИТЕЛ



АЛКАЛЕН ОБЕЗМАСЛИТЕЛ ЗА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

NERTA ALKALI NET 200 е силно алкален почистващ препарат с широк спектър на приложение в хранително вкусовата промишленост, за премахване на замърсявания от белтъчини, растителни или животински мазнини. Използването на препарата с пенообразуващи устройства дава възможност за постигане на оптимален ефект при почистването. Препаратът образува стабилна пяна и върху вертикални повърхности.

NERTA ALKALI NET 200 съдържа висока концентрация на натриев хипохлорид. Това не само гарантира добро почистващо действие, но има перфектен дезинфектиращ ефект.

NERTA ALKALI NET 200 е много ефективен и когато се използва метода на потапяне. В зависимост от степента на замърсяване дозировката варира между 1% до 5%. За предпочитане е да се използва с топла вода.

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

- NERTA ALKALI NET 200 е силно пенлив и се използва предимно с пенообразуващи системи. Този метод увеличава контактното време на препарата с почистваната повърхност, така че замърсяванията да се разграждат по-интензивно. Работата с пяна позволява на оператора да не пропусне определен участък. Дозировка от 1% до 5%.
- NERTA ALKALI NET 200 може също да се използва със спрей помпи. Дозировката зависи от степента на замърсяване, 2-10%. Напръскайте отдолу нагоре.

ВАЖНО:

- NERTA ALKALI NET 200 може да се прилага без проблеми върху неръждаема стомана и повърхности устойчиви на алкално въздействие.
- Избягвайте директния контакт с алуминий и други меки метали.
- Недопускайте засъхване на препарата върху почистваните повърхности.
- За лакираните части изберете подходяща концентрация.

ОБЛАСТ НА ПРИЛОЖЕНИЕ:

- Силно пенлив продукт, за почистване и дезинфекция на машини и оборудване в млечната, рибната, месната промишленост.
- Почистване и дезинфекция на външните страни на преработвателни и пълнещи инсталации, работно оборудване и транспортни средства.
- Почистване и дезинфекция на резервоари, конвейерни ленти, пълнещи машини и др., за премахване на белтъчини, растително масло и/или мазнини.
- Почистване и дезинфекция в предприятия за преработка и съхранение на плодове и зеленчуци (много активен срещу мухъл).
- Почистване и дезинфекция във фурни и пекарни.
- Почистване на фризери за съхранение на сладолед и за почистване на вътрешната страна на камиони, превозващи месо.

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

pH : 13
Относително тегло : 1.200
Биоразградимост над : 90%

5 л. (6.0 кг.)
25 л. (30.0 кг.)



NERTA ALKALI NET 200 е произведен и пакетирен от Entaco n.v. в Кралство Белгия, съгласно всички изисквания за качество и екологичност на Европейския Съюз.

NERTA ALKALI NET 200 се дистрибутира в България от ДАНУБИЯ ООД – София 1360 , кв. Захарна Фабрика, ул. Кукуш 1, сграда ИНКОМС ИМ, ет. 2Тел : (02) 979 88 88; (02) 979 80 80; e-mail: office@nerta.bg; www.nerta.bg