



Alkaliczny środek myjący dla przemysłu spożywczego

Płynny koncentrat

Obszary zastosowania:

- Mycie form czekoladowych np. z poliwęglanów, blach i form do pieczenia oraz innych powierzchni i urządzeń używanych przy produkcji czekolady i słodyczy, w piekarniach i przemyśle delikatesowym przy zastosowaniu czyszczenia mechanicznego i ręcznego, a także procesów zanurzeniowych
- Czyszczenie tłustych zabrudzeń za pomocą urządzeń wysokociśnieniowych, parowych oraz szrotkowych

Zakres działania:

neomoscan FA 2 jest niezawierającym środków powierzchniowo-czynnych, alkalicznym środkiem myjącym do przedmiotów wykonanych z delikatnych materiałów o następujących właściwościach:

- Łagodny dla materiałów, odpowiedni również do poliwęglanów
- Działanie emulgujące i dyspergujące
- Doskonałe właściwości zwilżające i kompleksujące
- Nie zawiera aktywnego chloru
- Odpowiedni do stali szlachetnej, aluminium i stopów aluminium, a także popularnych tworzyw sztucznych i poliwęglanu
- W przypadku miedzi, mosiądzu, jak i stopów metali nieżelaznych należy przeprowadzić próbę.

Użycie i dozowanie:

Mycie form do czekolady z poliwęglanów w systemach do czyszczenia:
0,3 - 0,5% wagowo w temperaturach do 60°C.
Do płukania zaleca się użycie środka płuczącego neodisher KN Woda powinna być

co najmniej zmiękczona (maks. 2 °dH), a najlepiej w pełni zdemineralizowana

- Mycie innych części w procedurach mechanicznych: 0,5 - 2,0% wagowo w temperaturach 40°C - 80°C
- Mycie innych części w procedurach ręcznych oraz w kąpeli zanurzeniowej: 0,5 - 2,0% wagowo w temperaturach do 60 °C.
W przypadku uporczywych zabrudzeń stężenie można zwiększyć do 5,0% wagowo.

Ogólne wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- W celu usunięcia pozostałości produktu na powierzchniach – w szczególności tych, które mogą mieć kontakt z żywnością – po każdym czyszczeniu i dezynfekcji należy spłukać je wodą pitną.
- Nie mieszać z innymi produktami.
- Przed zmianą produktu system dozowania wraz z węzami ssącymi należy przepłukać wodą.
- Dozowanie tylko z oryginalnego pojemnika.
- Nie stosować w koncentracji – do użycia tylko w postaci roztworu użytkowego.
- Należy przestrzegać instrukcji obsługi producentów systemów i urządzeń, a także wskazówek producentów form do czekolady.
- 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.

Oznaczenie stężenia:

Dodać 1 – 2 kropli roztworu fenoloftaleiny do 10 ml roztworu użytkowego neomoscan FA 2 i miareczkować 0,1 N kwasu solnego aż do zmiany koloru z czerwonego na bezbarwny.

Zużyta liczba ml 0,1 N HCl x 0,42 = % (wagowo) neomoscan FA 2

Dane techniczne:

Wygląd	przezroczysta, bezbarwna ciecz
Wartość pH	11,8 – 12,7 (0,3 – 2,0% wagowo w zdemineralizowanej wodzie, 20°C)
Gęstość	ok. 1,4 g/cm ³ (20°C)
Wartość p	ok. 10 (liczba ml 0,1 N HCl zużyta przy miareczkowaniu 400 mg koncentratu w obecności fenoloftaleiny)


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

Skład:

Składniki środków czyszczących zgodnie z rozporządzeniem WE nr 648/2004 w sprawie detergentów:

15 – 30 % fosfoniany

Przechowywanie:

Przechowywać w temperaturze od -10°C do 30°C. Przy prawidłowym przechowywaniu termin przydatności do użycia wynosi 3 lata. Najlepiej zużyć przed końcem: patrz nadruk na etykiecie za symbolem .

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

Informacje dotyczące zagrożeń i bezpieczeństwa:

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska można znaleźć w karcie charakterystyki produktu. Jest ona dostępna na stronie www.drweigert.de w rubryce „Pliki do pobrania”.

Jeżeli produkt używany jest zgodnie z zaleceniami, nie stanowi zagrożenia w rozumieniu dyrektywy dot. przetwórstwa spożywczego.

Utylizować tylko puste i szczelnie zamknięte opakowania. Utylizacja pozostałości produktu: patrz karta charakterystyki.

MB 2201/3-1
Stan na: 11/2024