



NERTA ALKALINET 100

NERTA ALKALINET 100 jest silnym, alkalicznym środkiem myjącym do zastosowań w przemyśle spożywczym i rolnictwie. Dedykowanym do usuwania silnych zabrudzeń organicznych, czyszczenia i mycia przypalonych powierzchni. Przeznaczonym do czyszczenia komór, kiji oraz wózków wędzarniczych; frytkownic, grilli, wózków i piecy piekarniczych, blach piekarniczych ze stali kwasoodpornej, mycia pomieszczeń inwentarskich wraz z wyposażeniem, itp.

DANE FIZYKOCHEMICZNE

Kod produktu ENT-011006

Kolor: Bezbarwny

pH 13 ± 1

Gęstość $1,32 \text{ kg} / \text{L} \pm 1\%$

DOZOWANIE:

NERTA ALKALINET 100 jest silnie pianącym produktem zalecanym do użycia w systemach pianotwórczych. Zapewnia to dłuższy czas kontaktu z powierzchniami pionowymi, co ułatwia usunięcie tłuszczu i zabrudzeń. Zalecana dozowanie od 1% do 3%. W komorach wędzarniczych, na wózkach piekarniczych, wędzarniczych zalecane dozowanie od 2 - 5%

Ważne:

NERTA ALKALINET 100 może być stosowany na powierzchniach ze stali nierdzewnej oraz na powierzchniach odpornych na działanie zasad. Nie zaleca się stosowania preparatu na powierzchniach z aluminium, metali kolorowych. Do stosowania na powierzchniach malowanych stężenie powinno być dostosowane. Nigdy nie należy dopuścić do wyschnięcia preparatu na czyszczonej powierzchni.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Środki powierzchniowo czynne zawarte w tym preparacie spełniają kryteria biodegradacji środków powierzchniowo czynnych, zawartych w rozporządzeniu (EG) nr. 648/2004 w sprawie detergentów.

Bezpieczny transport i magazynowanie

Pełne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa produktu są opisane w karcie charakterystyki.

Produkt musi być przechowywany w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu i musi być zabezpieczony przed ekstremalnymi temperaturami.

Dostępne opakowania

20 L = 26,4 Kg

200 L = 264 Kg



FOOD - HYGIENE

Cleaning products and disinfectants
for professional use

