MASTERCHEM A

SAVAS FERTŐTLENÍTŐ ÉS TISZTÍTÓSZER

masterchem

- rendkívül hatékony
- jól hígítható
- csökkentett habzású
- HACCP rendszerben alkalmazható

TULAJDONSÁGOK

A **Masterchem A** kiválóan alkalmas tejipari, sütőipari, borászati, és üdítőipari készülékek, fejőberendezések, eszközök savas fertőtlenítésére és tisztítására. (pl. tartályok, vezetékek, hevítők, szeparátorok, palackozó berendezések stb.)

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A fenti alkalmazási körülmények betartása mellett akár kézi, akár automata tisztítórendszerbe töltve, az alábbi módon használható:

1. Ürítse le a rendszert,
2. Öblítse át langyos vízzel,
3. Készítse el a megfelelő összetételű 40-80°C-os vizes oldatát,
4. Az oldatot töltse a rendszerbe,
5. Keringesse a meleg 40-80°C-os oldatot,
6. 10-20 perc múlva engedje le,
7. Öblítse át a rendszert tiszta vízzel, és győződjön meg a tisztítás hatékonyságáról.

Használatakor védőszemüveg és védőkesztyű használata kötelező!

HÍGÍTHATÓSÁG

Alkalmazási koncentrációja a felhasználási területtől függően 0,5-5%. Fejőberendezéseknél, tejhűtő tartályoknál, tejipari berendezéseknél és italgyártó berendezéseknél 0,5-1 %-os oldat, (pl. 50-100 ml Masterchem A 10 Liter vízhez) 40-80°C, 10-20 perc. Más vegyszerrel nem keverhető, csak vízzel hígítható.

TÁROLÁS / KISZERELÉS

Hűvös helyen tartandó, felmelegedése elkerülendő. Tárolás közben ügyelni kell, hogy az esetlegesen keletkező gázok szabadon eltávozhassanak. Gyermekektől elzárva tartandó.

5 liter (ADR minősített kanna)
30 liter (ADR minősített kanna)

PENTASOL HUNGARY KFT.
4030 Debrecen, Feketerét u. 26. Telefon/Fax: +36-52-555-888
E-mail: info@pentasol.hu