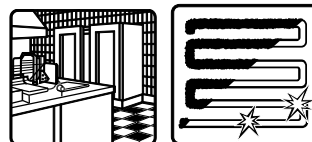




caraform[®] special



Odkamieniacz do powierzchni i urządzeń

Płynny koncentrat

Obszary zastosowania:

- Usuwanie osadów wapnia z powierzchni i urządzeń we wszystkich obszarach przetwórstwa żywności, takich jak zakłady zbiorowego żywienia, zakłady przetwórstwa mięsa czy piekarnie.
- Uniwersalne zastosowanie do czajników, barmarów, zlewów, wyposażenia kuchennego oraz powierzchni roboczych.
- Nadaje się również do czyszczenia powierzchni w obszarze sanitarnym.

Zakres działania:

- Szybko i skutecznie usuwa osady wapnia i inne zabrudzenia podatne na środki kwaśne.
- Odpowiedni do wszystkich materiałów typu szkło, porcelana, tworzywa sztuczne oraz stal nierdzewna.
- Nieodpowiedni do aluminium, anodowanego aluminium oraz stopów metali lekkich.

Szczególne właściwości:

- Bardzo łagodny dla materiałów, na bazie kwasu cytrynowego.
- Nie zawiera barwników.

Użycie i dozowanie:

W zależności od stopnia zabrudzenia należy zastosować caraform special w formie rozcieńczonej lub nierozcieńczonej na powierzchnie według zaleceń poniższej tabeli. Nanieść na czyszczone powierzchnie i zostawić na krótki czas. Splukać obficie świeżą wodą.

Lekkie zabrudzenia	1,0 %	10 ml/l
Silne zabrudzenia i osady tłuszczu	koncentrat	

Właściwe dozowanie oszczędza koszty i minimalizuje oddziaływanie na środowisko. Temperatura pracy nie powinna przekraczać 80 °C. Nie przedłużać czasu kontaktu powyżej absolutnie koniecznego do czyszczenia.

Wszystkie przedmioty poddawane działaniu środka powinny być odporne na środki kwaśne!

Do odkamieniania kawiarek zalecamy neodisher CM special.

Ważne wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- Dla ekonomicznego i bezpiecznego dozowania produktu zaleca się stosowanie akcesoriów pomocniczych, jak urządzenia mieszające czy elementy dozujące.
- Aby uniknąć pozostałości na powierzchniach mających kontakt z żywnością konieczne jest splukanie wodą zdatną do picia po każdym myciu i dezynfekcji.
- Nie mieszać z innymi produktami.
- Nie przelewać produktu do niewłaściwych pojemników lub butelek (np. pojemników na żywność)

Dane techniczne:

Wartość pH	ok. 1 (koncentrat) ok. 1,5 (10 ml/l, w wodzie zdemineralizowanej, 20°C)
Lepkość	<50 mPa s (koncentrat, 20°C)
Gęstość	1,2 g/cm ³
Współczynnik miareczkowania:	0,36

Skład:

Zawartość składników według Rozporządzenia WE 648/2004 w sprawie detergentów:
< 5% niejonowe środki powierzchniowo czynne

Magazynowanie:

Przechowywać w temperaturach od 0 do 30 °C. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 4 lata od daty produkcji.

Rodzaje zagrożeń i środki ostrożności:

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska znajdują się w karcie charakterystyki dostępnej na stronie www.drweigert.pl

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

Zamknięte opakowania należy usuwać jako odpady tylko po całkowitym opróżnieniu. Usuwanie resztek produktu według zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki.

MB 3224/3-3_12/2013

PL 5.1 / 07.2019