

AUGE Essen C48 для мытья оборудования, тары и инвентаря



Назначение: концентрированное щелочное средство. Предназначено для осуществления процессов технологической циркуляционной мойки пищевого оборудования, тары и посуды. Средство является высокоэффективным дезинфектантом в отношении широкого спектра микроорганизмов. Рекомендуется для СИП – мойки на предприятиях мясоперерабатывающей, рыбной, молочной, кондитерской и хлебопекарной промышленности.

Область применения: средство хорошо растворяется в холодной и горячей воде, эффективно удаляет стойкие белковые и жировые загрязнения нативного и денатурированного характера трубопроводов, машин, установок, в пищевой промышленности и общепите.

По окончании процессов мойки рабочий раствор полностью смывается холодной водой.

СИП-мойку следует проводить в соответствии с рекомендуемым режимом для конкретного оборудования.

Применение: для приготовления рабочего раствора, а также ополаскивания достаточно использовать водопроводную воду. При проведении рециркуляции рабочих растворов (концентрации выше 1%) необходимо контролировать пенообразование.

Рекомендуемая рабочая температура раствора от +20° до +30°С.

Стандартное применение: 5-10 мл/л

Применение при большом количестве жира: 10-20 мл/л

Состав: Вода, фосфонаты, поликарбоксилаты, щелочи, гипохлорид натрия.

Показатель рН: 12,0

Хранение: средство хранят в закрытых складских помещениях при температуре -5°÷+30°С.

Срок гарантии 2 года со дня изготовления.

ТУ 2381-001-66438726-2010

Утверждено ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии 17.11.2011 г.