

## CIP ALKALICKÝ ČISTIČ

DD 482

Alkalický čistič (CIP) bez pěny pro místní čištění (CIP) a bez nutnosti demontáže zařízení. Odstraňuje usazeniny a špínu. Vhodný produkt pro potravinářství na programy čištění uvnitř systému HACCP.



KDE

### POUŽITÍ

- Vhodný produkt pro alkalické čištění a dezinfekci podle systému HACCP.
- Použití v zemědělství a potravinářském průmyslu, především v mlékárnách, pivovarech, vinařstvích, atd.
- Čištění a odstranění usazenin z obvodů, forem, nádrží na fermentaci, homogenizaci nebo sterilizaci.
- Alkalické čištění nástrojů a náčiní v potravinářském průmyslu.
- Odstraňuje usazeniny i v kritických bodech potrubního systému, na povrchu i v uzavřených systémech.

JAK

### NÁVOD NA POUŽITÍ

Systémy CIP: použít naředěný produkt (Viz dávkování) do systému CIP, dle instrukcí výrobce zařízení CIP jako alternativu k běžnému alkalickému čištění na bázi oxidu sodného.

Manuální čištění: naředit a nanést rozprašovačem nebo prostřednictvím čistících přístrojů. Nechat účinkovat několik minut a opláchnout vodou.

KOLIK

### DÁVKOVÁNÍ

Systémy CIP: dávkovat od 0,5% do 5 % záleží na funkci systému a znečištění.

Manuální čištění:

- Normální znečištění: 5%
- Odolné znečištění : 10%

## Čistič obvodů

### VÝHODY

- ✓ **Nižší dávkování** a rychlejší účinnost šetří čas i náklady
- ✓ **Efektivita:** zásaditý charakter produktu zajišťuje vysokou účinnost při čištění mastnoty a organických zbytků
- ✓ **Programy HACCP:** je možné použít i jako dezinfektant
- ✓ **Bezpečné použití:** neobsahuje kaustickou sodu, nepoškozuje plasty, nezpůsobuje korozi oceli, ani neničí keramické součástky zařízení
- ✓ **Životní prostředí:** Ecodesign, který minimalizuje dopad na životní prostředí
- ✓ **Další výhody:** minimální pěnění, jež zaručuje vyšší účinnost a snadnější opláchnování

POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL. KONZERVÁRNÝ.  
OVOCE A ZELENINA PRŮMYSL.

