

Серия NOVATEX

Средства для дезинфекции пищевых производств

GreenLAB

профессиональная химия

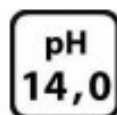
DS-NOVATEX 76 CL

для дезинфекции и мойки оборудования и поверхностей на предприятиях пищевой промышленности

КОНЦЕНТРАТ

Щелочное дезинфицирующее низкотеплое средство на основе активного хлора с моющим эффектом.

Подходит для использования в CIP системах.



Действие	Средство характеризуется высокой бактерицидной и фунгицидной эффективностью: уничтожают грамположительные и грамотрицательные бактерии, дрожжи и плесневые грибки, препятствует их повторному появлению. Эффективно удаляет жиры, белки и другие органические загрязнения. Работает в воде любой жесткости.
Назначение	Применяется для обработки щелочестойких поверхностей - нержавеющей стали, пластмассы и резины. Нельзя применять средство на поверхностях из алюминия, цинка и олова. Из-за опасности точечной коррозии не рекомендуется применять при pH ниже 9, а также для статической дезинфекции на срок более 2 часов. Средство DS-NOVATEX 76 CL рекомендуется для дезинфекции бутылок в бутылкомоечной машине, обработки пивных и молочных танков, емкостей для сиропа и сахара, блоков розлива, ванн теплой промывки в бутылкомоечной машине, а также везде, где необходима дезинфекция активным хлором.
Способ применения	<ol style="list-style-type: none">1. Дезинфекция и мойка в CIP системах: Концентрация: 0,1 - 0,30 % Температура: от +20 до +65 °C Время воздействия: 10 - 25 минут Ополоснуть холодной водой для удаления остатков дезинфицирующего средства.2. Дезинфекция и мойка деталей методом замачивания: Концентрация: 0,1 - 0,3 % Температура: холодная Время: 10 - 20 минут Ополоснуть холодной водой для удаления остатков дезинфицирующего средства.3. Дезинфекция бутылок в цеху розлива (БММ)-предотвращение повторного заражения: Концентрация: 0,003 - 0,007 % (3 - 7 мг/л активного хлора) Температура: от +30 до +50 °C Время обработки в зоне ополаскивания: 10-20 секунд Ополоснуть бутылки водой питьевого качества для удаления остатков дезинфицирующего средства.

Серия NOVATEX

Средства для дезинфекции пищевых производств

GreenLAB

профессиональная химия

Характеристики	Состав: оптимизированная смесь ПАВ, гипохлорит натрия, гидроксид натрия, комплексообразователи, спец добавки, очищенная вода. Плотность: 1,24 г/см ³ при t = 20 °С
Хранение	Срок годности: 18 месяцев с даты изготовления Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °С. Беречь от детей.
Упаковка	20 л, канистра, арт. DS-076/20 200 л, бочка, арт. DS-076/200 1000 л, куб, арт. DS-076/1000
Меры предосторожности	Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду. При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.