



FAREN industrie chimiche spa
faren.com > psm@faren.com

FAREN s.r.o.
ul.26.dubna 245, 68801 Uherský Brod
Tel.: +420 572 630 555-6
Fax: +420 572 630 557
http://www.faren.cz, e-mail: faren@faren.cz

TECHNICKÝ LIST VÝROBKU
Vydáno: 11/07

Strana 1 ze 1

DEOXISOL

Deoxidační detergent pro
nerezové oceli karosérie

DEOXISOL je specifický
detergent pro čištění a
odstranění oxidačních produktů
z nerezových ocelí. Je vhodný
pro pololeštěné výrobky a
zrcadlovou povrchovou úpravu
nebo povrchovou úpravu
kartáčováním.

PROČ

Ve všech sektorech zahrnujících použití tabulí z nerezové oceli je nepřetržitá potřeba kompletovat výrobní proces etapou mytí, kterou se odstraňují všechny oleje a mastnoty a současně se zdokonaluje vzhled povrchu tak, aby výrobek z oceli měl zářivý lesk a nebyl poznamenán otisky prstů nebo skvrnami.

DEOXISOL představuje perfektní odpověď na oba tyto požadavky. Jeho použití je jednoduché a ekonomické. Je nepatrně kyselý a je tedy výtečný pro ošetřování zařízení ve výrobnách vína a mlékárnách, pro konečné čištění fermentačních nádrží, tepelných výměníků, pasterizačních zařízení atd.

DEOXISOL nabízí mnohé důležité přínosy:

Je koncentrovaný a proto ekonomický.

Je bez nepříjemných zápachů.

Jeho použití je jednoduché.

Rychle odstraňuje oleje, mastnoty a zbytky mořicích past.

Zanechává povrchy čisté, zářivé bez otisků a skvrn.

Nevede ke vzniku následných oxidačních procesů.

Je oplachován vodou, ale sušení není potřebné.

JAK

Rozpusťte DEOXISOL ve vodě pro vytvoření roztoku s koncentrací 50 až 10% podle požadavků. Aplikujte s využitím nízkotlakého ručního čerpadla. Ponechte působit nezbytnou dobu (obvykle postačuje 5 až 10 minut) a poté důkladně opláchněte tekoucí vodou. Je rozumné zejména v létě nepoužívat produkt pod přímým slunečním svitem. Pokud to není možné, udržujte všechny povrchy po vyžadovanou dobu zvlhčené roztokem detergentu. Lidská snášenlivost tohoto produktu je vynikající a to i v uzavřených prostorech. Je však vždy rozumné používat ochranné brýle a rukavice.

KDE

Konstrukce vinařských a mlékárenských zařízení a všechna zařízení v průmyslu zpracování potravin.

Instalace vybavení pro bary, zmrzlinářské výroby a prodejny, pekárny atd.

Produkce kuchyňských nástrojů: pánve, nářezové stroje, mrazicí pulty a výrobníky zmrzliny atd.

Kdekoliv je vyžadováno specifické čištění nerezových povrchů.

BALENÍ

Kód výrobku

600.005

600.030

Dodávaná množství

Kanystř 5 kg

Soudek 30 kg

Balení

1 kanystř

1 soudek