



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 2

## NEUTRINE STEAM

### Alkalický detergent s vysokým výkonem pro odstranění zašlých nečistot a karbonizovaných zbytků

NEUTRINE STEAM je výkonný alkalický koncentrovaný detergent speciálně navržený pro ty nejobtížnější problémy se „zažranou“ nečistotou zejména v sektoru potravinářství v situacích silných depozitů karbonizovaných živočišných a/nebo rostlinných tuků.

## PROČ

Výše zmíněné situace, ve kterých normální detergenty nejsou již účinné, patří do normálních operačních oblastí působení produktu NEUTRINE STEAM. Tento produkt je přímo na špičce řady koncentrovaných detergentů vyrobených firmou Faren (Itálie) z hlediska jejich rozsahu, kvality a koncentrace surovin. NEUTRINE STEAM odpovídá regulativům H.A.C.C.P. Rychle a důkladně emulsifikuje ultra odolné nečistoty jakými jsou:

- Krystalizované, karbonizované rostlinné oleje
- Karbonizované depozity živočišných tuků
- Extrémní kombinace karbonizovaných a stratifikovaných (uložených ve vrstvách) živočišných a rostlinných tuků
- Aglutinované depozity proteinů (bílkovin)

Často existuje představa, že nejobtížnější znečištění jsou v technických a průmyslových sektorech, ale ve skutečnosti největší problémy jsou způsobeny tekutinami organického původu. Proteiny podléhají aglutinaci a vytváří depozity, které je obtížné narušit. Rostlinné oleje mají tendenci rychle krystalizovat, což samo o sobě je obtížná situace, která se navíc zhoršuje, když je takový tuk vystaven vysokým teplotám nebo přímo otevřenému ohni, který způsobuje vyhoření olejů. Živočišné tuky mají značně nízký bod vzplanutí a mají tendenci velmi rychle krystalizovat.

Pro řešení výše uvedených situací jsou vyžadovány detergenty s celou řadou vlastností. Základní charakteristiky jsou následující: schopnost změkčování pevných karbonizovaných depozitů; emulsifikační účinek pro rychlou disperzi olejů a tuků ve vodě; zvlhčující a detergenční účinek pro rychlé odstranění pevných zbytků.

NEUTRINE STEAM kombinuje tyto tři výše zmíněné účinky a poskytuje vynikající výsledek za všech okolností. Jeho velmi vysoká koncentrace dovoluje i značné naředění a to i v extrémních situacích.

## JAK

### Ponořením (tácky, formy, jehly a rožně, omáčníky, koše fritéz atd.)

Rozpusťte jeden díl produktu ve 3 – 6 dílech vody. Ponořte postižené kuchyňské náčiní na požadovanou dobu (30 minut až několik hodin) a poté pečlivě opláchněte. Teploty v rozmezí 40 až 50 °C umožňují zkrátit dobu čištění na polovinu a zdvojnásobit ředění.

### Přímá aplikace (trouby, skříně odsavačů, plotny, grily, fritézy atd.)

Pokud možno uveďte náčiní na provozní teplotu kolem 35-40°C a nastříkejte 20 – 30% roztok produktu NEUTRINE STEAM. Ponechejte působit po nezbytnou dobu a poté odstraňte emulsifikovanou nečistotu houbou nebo hadrem. V případě potřeby zopakujte a potom důkladně opláchněte. Na svislých površích nebo na vnitřních površích poklopů odsavačů může být produkt ve formě pěny nastříkán pomocí pistole (viz Hydro v katalogu příslušenství), čímž se zlepší ulpívání produktu na povrchu.

### Pro základní čištění

Rozpusťte na 5% roztok a aplikujte s použitím vhodné techniky a poté důkladně opláchněte.



FAREN industrie chimiche spa  
[faren.com](http://faren.com) > [psm@faren.com](mailto: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](mailto:faren@faren.cz)

TECHNICKÝ LIST VÝROBKU  
Vydáno: 11/07

Strana 2 ze 2

POZNÁMKA: Při používání chraňte oči a ruce pomocí vhodných rukavic a brýlí. NEUTRINE STEAM je produkt vhodný pro použití v rámci plánu čištění v souladu s regulativy H.A.C.C.P. Uvědomte si, že tato nařízení **vždy** specifikují důkladné opláchnutí povrchu.  
**Nepoužívejte na hliník a lehké slitiny.**

## KDE

Poklopy odsávačů  
Trouby  
Grily  
Fritézy  
Rožně a veškeré náčiní používané v sektoru potravinářství.

## BALENÍ

### Kód výrobku

104.010  
104.030

### Dodávaná množství

Sud 10 kg  
Sud 30 kg

### Balení

1 sud  
1 sud