



PROČ



NEUTRINE STEAM

Koncentrovaný 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, a to v situacích silných depositů karbonizovaných živočišných a/nebo rostlinných tuků.

NEUTRINE STEAM je vysoce účinný koncentrovaný čistič, odmašťovač a dekarbonizér, určený především pro potravinářský průmysl, kde řeší čištění a údržbu i těch nejobtížnějších ploch. Jeho velmi vysoká koncentrace dovoluje i značná naředění a to i v extrémních situacích. Odpovídá regulativům **H.A.C.C.P.**

Rychle a důkladně emulsifikuje následující typy znečištění:

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

Základní charakteristiky produktu NEUTRINE STEAM:

- schopnost změkčování pevných karbonizovaných depositů
- emulsifikační účinek pro rychlou disperzi olejů a tuků ve vodě
- detergenční účinek pro rychlé odstranění pevných zbytků

NEUTRINE STEAM kombinuje tyto tři výše zmíněné účinky a poskytuje vynikající výsledek za všech okolností.

JAK

Ponořením (rošty, rožně, plechy, pekáče, koše fritéz, filtry digestoří)

Naředte s teplou vodou (40-50°C) v poměru 1:5, ponořte čišťené povrchy na požadovanou dobu (podle situace 30 minut až několik hodin) a poté pečlivě opláchněte. Pozn.: obecně platí že vyšší teplota vody umožňuje zkrátit dobu čištění na polovinu a zdvojnásobit ředění.

Přímá aplikace nástřikem (trouby, digestoře, plotny, grily, fritézy atd.)

Pokud možno uveďte náčiní na provozní teplotu kolem 35-40°C a nastříkejte 20 – 30% roztok produktu NEUTRINE STEAM. Ponechte působit po nezbytnou dobu a poté odstraňte emulsifikovanou nečistotu houbou nebo hadrem. V případě potřeby zopakujte a potom důkladně opláchněte.

Pro základní čištění

Rozpusťte na 5% roztok, aplikujte a následně důkladně opláchněte.

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

Digestoře a filtry
 Trouby
 Grily
 Fritézy
 Pekáče
 Rožně a veškeré náčiní používané v sektoru potravinářství



Pro usnadnění práce a manipulace nabízíme pro 25kg kanystry dávkovací výpustný ventil (viz. obr.)

BALENÍ

Kód výrobku

104.001
 104.005
 104.025

Dodávaná množství

Láhev 750 ml
 Kanystr 5 kg
 Kanystr 25 kg

Balení

Karton 12 ks
 Karton 2 ks
 1 kanystr