



# DETAR 8

## ALKÁLI (LÚGOS) HATÁSNÖVELŐ TISZTÍTÓSZER

### DETAR 8

Peroxid alapú, folyékony mosószer, amely célirányosan az ellenálló élelmiszerlerakódások eltávolítására készült.

A mechanikai beavatkozás elősegítése a „letapadt” lerakódások eltávolításakor

A DETAR 8 a különböző peroxidok és szekvesztránsok speciális keveréke és elsődlegesen a lúgos kezeléssel nehezen eltávolítható élelmiszerlerakódások megszüntetésére fejlesztették ki.

A DETAR 8 a DETAR PS-sel együtt felhasználva hatékony oxidáló reakciót vált ki, aminek segítségével eltávolítja a falakra ragadt szerves anyagokat, amelyeket egyébként csak intenzív mechanikai beavatkozással lehetne eltávolítani.

#### Az élelmiszeripar szolgálatában

Mivel a DETAR 8 nem habzik és szekvesztránsokat tartalmaz, így előnyösen használható egy alkáli termékkel, mint például a DETAR PS, közösen a CIP rendszerekben.

A zseléiparban a DETAR 8 a homogenizálók, keverőgépek, stb. mosására használható.

A gyümölcsleiparban a lemezes hőcserélők, a koncentrátor, pasztörizáló stb. berendezések mosására, tisztítására használható fel.

#### A szűrők regenerálása

A DETAR 8 ideális termék a szűrők rendszeres regenerálásának kényes feladatára. Először mossuk a szűrőt DETAR PS-sel 50 °C-on, 30 percen át, folytassuk az eljárást egy DETAR 8-cal végzett mosóciklussal és fejezzük be egy higiénias ciklussal.

#### Tulajdonságok:

Halmazállapot:	folyadék
Szín:	színtelen
pH (1%-os oldat):	3 ± 0,5
Térfogattömeg (20 °C-on):	1,13–1,14 g/cm <sup>3</sup>
Öblíthetőség:	kitűnő

#### Használati és adagolási utasítások:

A DETAR 8 maximum 2%-os koncentrációban alkalmazható az utolsó alkáli mosóciklusban (az utolsó 5 perc). A mosóciklus végén végezzünk alapos öblítést.

#### Biztonsági megjelölés:

A termék maró hatású! Használat előtt olvassa el a biztonsági adatlapot!

#### Tárolás:

A terméket hűvös, jól szellőző helyen tároljuk! (Hőmérséklet: <30 °C) Tartsuk távol gyúlékony és oxidáló hatású anyagoktól! A tárolóedények mindig legyenek szorosan lezárva! Minőségét korlátlan ideig megőrzi!

#### Csomagolás:

10 kg-os kannában.  
25 kg-os kannában.