

Desinfiioiva pesuaine pintojen pesuun

Kuvaus tuotteesta

Delladet on elintarvike-, juoma- ja meijeriteollisuuden pintojen pesuun kehitetty desinfiioiva pesuainetiiviste.

Ominaisuudet

- Delladet in koostuu vaahtoavista pinta-aktiivisista aineista sekä kompleksointi- ja alkalisista aineista, ja sen desinfiioiva vaikutus perustuu kvaternaariisiin yhdisteisiin. Yhdessä nämä ainesosat pesevät tehokkaasti ja tuhoavat useimpien mikrobin vegetatiivisoluja: Gram-positiivisia ja -negatiivisia sekä hiivoja.
- Delladet:ia suositellaan yksivaihepesuihin, jalkinealtaisiin ja lattioiden, seinien, valmistusvälineiden, -laitteiden sekä muiden elintarvikepintojen desinfiointiin.
- Delladet soveltuu useimpiin elintarvikkeiden käsittelyprosesseihin, lihan ja siipikarjan käsittelytiloihin sekä eines-, meijeri- ja juomateollisuuteen.
- Delladet soveltuu niin käsin suoritettavaan pesuun ja liotukseen kuin vaahdotuslaitteiden avulla tapahtuvaan pintojen pesuun.

Edut

- Yksi tuote pesee ja desinfiioi - säästää aikaa ja vaivaa
- Irrottaa tehokkaasti rasvaa ja pinttynyttä likaa
- Laajavaikutteinen desinfiointiteho
- Soveltuu kaiken kovuisiin vesiin
- Ei tahraa

Käyttöohje

Delladet-käyttöliuoksen väkevyyys vaihtelee kohteen ja likaisuusasteen mukaan 1-2 tilavuusprosentin välillä. Pinnat on aina huuhdeltava huolellisesti käytön jälkeen.

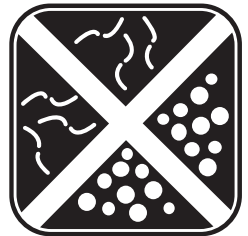
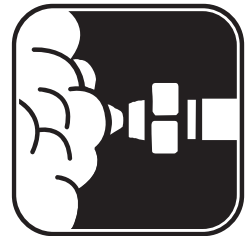
Tekniset tiedot

Ulkonäkö	Kirkas, väritön neste
pH (1-prosenttinen liuos 20°C)	10.6
Ominaispaino 20°C lämpötilassa	1.05
Kemiallinen hapenkulutus (COD)	345 gO ₂ /kg
Typipitoisuus (N)	2.8 g/kg
Fosforipitoisuus (P)	Ei sisällä fosforia

Yllä olevat tiedot ovat tyypillisiä normaalituotannossa. Niitä ei voi käyttää spesifikaationa.

Käyttöturvallisuus ja varastointi

Säilytys suljetussa alkuperäispakkauksessa suurilta lämpötilojen vaihteluilta suojattuna. Tuotteen turvalliseen käyttöön ja hävittämiseen liittyvät tiedot löytyvät erillisestä käyttöturvallisuustiedotteesta.





F&B Delladet

VS2

Yhteensopivuus

Delladet voidaan pitoisuus- ja lämpötilasuositusten puitteissa käyttää elintarviketeollisuudessa yleisesti tavattavilla pinnoilla. Pinnat on huuhteltava huolellisesti käytön jälkeen (tunnin sisällä).

Ennen pitkäaikaista käyttöä on epävarmoissa tapauksissa syytä suorittaa materiaalien yhteensopivuuskokeita.

Testausmenetelmä

Reagenssit:	0.1N suola- tai rikkihappo Metyylinpunainen indikaattori
Menetelmä:	1ml indikaattoria lisätään 100ml:aan käyttövettä. Titrataan happoliuksella syvän punaiseen väri vaihdokseen = B ml. 1ml indikaattoria lisätään 100ml:n pesuliuosta ja titrataan happoliuksella syvän punaiseen väri vaihdokseen = T ml.
Laskut:	Delladet, tilavuusprosentti = $(T-B) \text{ ml} \times 0.12$ Delladet, painoprosentti = $(T-B) \text{ ml} \times 0.13$

Mikrobiologiset tiedot

Läpäissyt testin:

EN 1276: Pitoisuus 1%, kova vesi (300 ppm CaCO_3), likakuormitus 0.3% nautaalbumiinia, kontaktiaika 5 minuuttia.

Ympäristötiedot

Raaka-aineista sekä muista ympäristöön vaikuttavista yksityiskohdista päätettäessä noudatetaan Diverseyn ympäristöohjelmaa.

Pakkaukset ja etiketit soveltuvat kierrätykseen tai energiahyötykäyttöön.