



F&B Delladet

VS2

Tööstusseadmete puhastus- ja desinfektsioonivahend

Kirjeldus

Delladet on desinfitseerivate omadustega kontsentreeritud puhastusvahend, mis on mõeldud toiduaine-, joogi- ja piimatööstuse seadmete puhastamiseks.

Põhiomadused

- Delladet on segu hästi vahutavatest pindaktiivsetest ainetest, sekvestrantidest ja leeliselistest põhikomponentidest. Desinfitseerivad omadused tagab kvaternaarne ammooniumiühend. Selline ainete vahekord tagab efektiivse mustuse eemaldamise ja desinfitseeriva toime peamiste mikroorganismide vegetatiivsetele vormidele, sealhulgas grampositiivsete ja gramnegatiivsete bakterite ning pärmide suhtes.
- Delladeti soovitatakse põrandate, seinte, kööginõude, seadmete ja toiduga kokkupuutuvate pindade puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning seda sobib kasutada liha, linnuliha ning kiirtoidu töötlemisseadmetes, piima- ja toiduainetetööstuses ja igat liiki toiduainete töötlemisseadmetes.
- Delladeti võib peale kanda käsitsi, immutus- või pihustusmeetodil. Vahutavate omaduste tõttu võib seda kasutada ka vastavas vahupesuseadmes.

Eelised

- Toode nii puhastamiseks kui ka desinfitseerimiseks – säästab aega ja jõudu.
- Eemaldab tõhusalt rasva ja sissekuivanud mustuse.
- Laia spektriga desinfitseeriv toime.
- Sobib kasutada pehme ja kareda veega.
- Ei jäta plekke.

Kasutusjuhend

Delladeti puhul tuleks kasutada kontsentratsiooni 1–2% (v/v), olenevalt mustusetüübist ja astmest. Pärast kasutamist hoolikalt loputada. Täpsemad juhised on toodud konkreetse objekti infokaardil.

Tehnilised andmed

Välimus: Selge, värvitu vedelik

pH (1% lahus 20 °C juures): 10,6

Suhteline tihedus 20 °C juures: 1,05

Keemiline hapnikutarve (KHT): 345 gO₂/kg

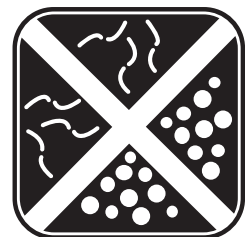
Lämmastikuisaldus (N): 2,8 g/kg

Fosforisisaldus (P): Puudub

Ülaltoodud andmed kehtivad tavatootmise kohta; tegemist ei ole spetsifikatsiooniga.

Ohutu käitlemine ja säilitamine

Hoida suletud originaalpakendis, eemal äärmuslikest temperatuuridest. Juhised toote käitlemise ja hävitamise kohta on toodud kemikaali ohutuskaardil.





F&B Delladet

VS2

Toote sobivus

Järgides soovitatud tingimusi, on Delladet ohutu kasutamiseks toiduaine- ja joogitööstuses tavapärastel materjalidel. Pärast Delladeti kasutamist tuleb pinnad põhjalikult loputada. Enne pikemaajalist kasutamist on kahtluse korral soovitatav testida materjalide kokkusobivust.

Testmeetod

Reaktiivid

0,1N Soolhape või väävelhape

Indikaator-metüülpunane

Protseduur

Lisada 1 ml indikaatorit 100 ml veele, millega toodet lahjendatakse.

Tiitrida happega kuni sügavroosa lõpp-punktini ja märkida üles tiiter – B ml.

Seejärel lisada 1 ml indikaatorit 100 ml katselahusele.

Tiitrida happega kuni sügavroosa lõpp-punktini ja märkida üles tiiter – T ml.

Arvutus

% v/v Delladet = (T-B) ml x 0,12

% w/v Delladet = (T-B) ml x 0,13

% w/w Delladet = (T-B) ml x 0,13

Mikrobioloogilised andmed

EN 1276: Läbis katse 1% lahjendusega 5-minutilise kontaktajaga karedas (300 ppm CaCO₃) ja saastunud (0,3% lihavalku) vees.

Vältida lahjendamata toote sattumist kanalisatsiooni, pinna- või põhjavette. Kasuta kogu toodet. Väikesed kogused kasutamata toodet lahjendada veega kontsentratsioonini 1% ja kasutada kui töölahust. Suuremaid koguseid tuleb käidelda kui ohtlikke jäätmeid. Tühjad konteinerid tuleb kaks korda veega loputada ja seejärel pakendid saata taaskasutusse. Pesudeks kasutada töölahusena.

Kontsentreeritud sisud ja saastunud pakendid tuleb hävitada sertifitseeritud käitleja poolt või vastavalt loale. Puhastatud pakkematerjal on sobilik kasutamiseks energia taaskasutuses või ümbertöötamiseks kooskõlas kohaliku seadusandlusega.

PUHASTAJA KAUBAMAJA

AS Ebeta

Leiva 2, 12618 Tallinn

Telefon 650 6262

myyk@puhastajakaubamaja.ee

www.puhastajakaubamaja.ee

