



Средство предназначено для внутренней мойки (CIP-мойки) пищевого оборудования методом циркуляции, погружения, распыления. Удаляет минеральные отложения, в т.ч. соли кальция и магния, накипь, винный, пивной и молочный камень, остатки протеинов, жиров, дрожжей с поверхностей из нержавеющей стали и других кислотостойких материалов.

Применяется для кислотной мойки оборудования: стерилизаторов, пастеризаторов, сепараторов, нагревателей, испарителей, резервуаров, емкостей, доильных установок, фризеров, трубопроводов, варочных аппаратов, фильтров, пастеризаторов, суслопроводов, бочек, КЕГов, поликарбонатных бутылей и полиэфирных (ПЭТФ, ПЭН) бутылок на предприятиях молочной, пивобезалкогольной, ликеро-водочной, винодельческой, кондитерской, крахмало-паточной, дрожжевой промышленности, на предприятиях по производству майонезов, соусов, кетчупов, на молочных фермах.

Описание:

Дезоксил-CIP предназначен для внутренней CIP-мойки или мытья пищевого оборудования методом циркуляции, погружения, распыления. Удаляет минеральные отложения, в т.ч. соли кальция и магния, накипь, винный, пивной и молочный камень, остатки протеинов, жиров, дрожжей с поверхностей из нержавеющей стали и других кислотостойких материалов. Применяется для кислотной мойки и дезинфекции оборудования: стерилизаторов, пастеризаторов, сепараторов, нагревателей, испарителей, резервуаров, емкостей, доильных установок, фризеров, трубопроводов, варочных аппаратов, фильтров, пастеризаторов, суслопроводов, бочек, КЕГов, поликарбонатных бутылей и полиэфирных (ПЭТФ, ПЭН) бутылок на предприятиях молочной, пивобезалкогольной, ликеро-водочной, винодельческой, кондитерской, крахмало-паточной, дрожжевой промышленности, на предприятиях по производству майонезов, соусов, кетчупов, на молочных фермах.

Дезоксил-CIP – это концентрированное жидкое кислотное беспенное средство на основе комплекса кислот. В его состав входит оптимизированная смесь органических и неорганических кислот, ингибиторов коррозии, специальных низкопенных смачивающих веществ.

Внешний вид: Прозрачная жидкость от желтого до светло-коричневого цвета (при хранении возможно изменение цвета), допускается легкая опалесценция и незначительный осадок. Плотность около 1,15 г/см куб. при $t = 20\text{ }^{\circ}\text{C}$. Значение pH около 1,50 (1%-го раствора в дистиллированной воде).

Преимущества:

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов



Средство для мытья пищевого оборудования

- Средство обладает хорошим смачивающим и очищающим действием в воде любой жесткости.
- Эффективно растворяет и удаляет минеральные отложения, нейтрализует остатки щелочных растворов.
- При правильном использовании рабочие растворы средства не оказывают отрицательного воздействия на обрабатываемые поверхности. Остатки средства легко смываются, не оставляя следов.
- Средство в химическом отношении стабильно в воде и на воздухе. Является негорючей жидкостью. Замерзает при отрицательных температурах. После размораживания перед использованием необходимо перемешать содержимое канистры. Моющие свойства сохраняются.

Применение:

- Средство Дезоксил СІР применяется для кислотной мойки оборудования после щелочной очистки и ополаскивания водой.
- Для кислотной мойки использовать раствор 0,2-3 %-ой концентрации, температура мойки от +30 до 85 С, время мойки — 20-40 минут.
- После кислотной мойки оборудование промыть водой.

Примечание :

- Оптимальные концентрации и параметры мойки (температура и время обработки) подбираются в каждом конкретном случае в зависимости от степени и характера загрязнений, условий и методов мойки, типа оборудования.
- Для щелочной мойки можно использовать средство «Эколан СІР», » Эколан СІР С».
- Не смешивать средство Дезоксил СІР с щелочами и щелочными моющими средствами.

Меры предосторожности:

При работе со средством использовать резиновые перчатки для защиты рук, очки для защиты глаз, спецодежду. При попадании на кожу или на слизистую оболочку глаз обильно промыть водой. При необходимости обратиться к врачу.

Условия хранения:

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов



Средство для мытья пищевого оборудования

Хранить в плотно закрытой таре при температуре выше от 1 до 25° С. Беречь от детей!

Гарантийный срок хранения. 2 года со дня изготовления. При сохранении показателей качества может быть использован при более длительном сроке хранения.

По вопросам приобретения **средства для мытья пищевого оборудования** и получения подробной консультации по свойствам продукции, условиям поставки и заключению договора просим Вас обратиться к менеджерам:

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов