



202 MEGWIN щелочной высокопенный для мясоперерабатывающих предприятий

Концентрированное средство для удаления масложировых и белковых загрязнений с применением пенообразующих устройств. Придает блеск поверхностям из нержавеющей стали.

Назначение

✓ УДАЛЯЕМЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- Животный жир
- Белки животного происхождения
- Растительный белок
- Крахмалпродукты

☒ ОБЪЕКТЫ МОЙКИ

- Внешние поверхности технологического оборудования
- Открытое емкостное оборудование
- Транспортные ленты
- Линии фасовки
- Полы, стены производственных помещений

⚙ МЕТОДЫ ОЧИСТКИ

- Механический
- Ручной

🔗 СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Щелочные электролиты, комплексообразующие вещества, неионогенные поверхностно-активные вещества, ингибитор коррозии, функциональные добавки.

📦 ФАСОВКА

6 кг | 12 кг | 23 кг

pH 12,0-12,5 (1% р-р в дистиллированной воде)

Гос. Регистрация № RU.74.50.11.015.E.000159.10.11
ТУ 2383-001-61326000-2011

Способы применения

Перед мойкой внешние поверхности всех видов оборудования промывают водой с целью удаления остатков продукта.

С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕНООБРАЗУЮЩИХ УСТРОЙСТВ

Рекомендуемая концентрация 2-3%, время экспозиции 10-15 мин. При необходимости обрабатываемую поверхность растереть щеткой.

РУЧНОЙ СПОСОБ (НАНЕСЕНИЕ РАСТВОРА С ПОМОЩЬЮ ЩЕТОК)

Рекомендуемая концентрация 1-2%, температура раствора 20-40°C, время экспозиции 10-15 мин.

По завершению мойки промывка водой до полного удаления остатков моющего раствора.

ЭФФЕКТИВНАЯ СХЕМА ПРИМЕНЕНИЯ



① ЩЕЛОЧНАЯ МОЙКА

202 MEGWIN щелочной
высокопенный для
мясоперерабатывающих
предприятий



② КИСЛОТНАЯ МОЙКА

402 MEGWIN кислотный
пенный для
мясоперерабатывающих
предприятий

