



# 318 MEGWIN щелочной низкопенный для мясоперерабатывающих предприятий

Концентрированное низкопенное средство для мойки термокамер и для применения в автоматических моечных машинах.

## Назначение

### ✓ УДАЛЯЕМЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- Животный жир
- Белки животного происхождения
- Растительный белок
- Копоть
- Смола

### ☐ ОБЪЕКТЫ МОЙКИ

- Термокамеры
- Тара
- Тачки
- Рамы

### ⚙ МЕТОДЫ ОЧИСТКИ

Механический

### 🔬 СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

### 📦 ФАСОВКА

13 кг | 28 кг

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

Гос. Регистрация №RU.74.50.11.015.E.000039.08.18  
ТУ 2383-001-61326000-2011

## Способы применения

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

### МОЙКА КОПТИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

При автоматическом способе рекомендуемая концентрация – 3-5%. Мойка производится в соответствии с установленной программой.

### АВТОМАТИЧЕСКИЕ МОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Мойка рам, тары, тачек в автоматических моечных машинах – рекомендуемая концентрация 0,5-1,5%. Рабочая температура 40-50°C (при мойке рам до 60-70°C).

**По завершении мойки промывка водой до полного удаления остатков моющего раствора обязательна.**

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Оптимальные концентрации и параметры мойки (температура и время мойки) подбираются в каждом конкретном случае в зависимости от степени загрязнения поверхности, методов мойки и типов оборудования. При работе в жесткой воде концентрация рабочего раствора увеличивается.

**Не применять для алюминиевых поверхностей.**

## ЭФФЕКТИВНАЯ СХЕМА ПРИМЕНЕНИЯ



### ① ЩЕЛОЧНАЯ МОЙКА →

318 MEGWIN щелочной  
низкопенный для  
мясоперерабатывающих  
предприятий



### ② КИСЛОТНАЯ МОЙКА →

501 MEGWIN кислотный  
низкопенный для  
мясоперерабатывающих  
предприятий



### ③ ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Дезинфицирующее  
средство АКВАdez-НУК  
15 для  
мясоперерабатывающих  
предприятий