

Karta danych technicznych

Środek do mycia naczyń bistro

F 420[®]

Ekologiczny, skoncentrowany, zasadowy środek myjący do naczyń i szkła do użycia przy każdej twardości wody

Zastosowanie:

- Odpowiedni do profesjonalnych zmywarek do szkła podblatowych i kapturowych w restauracjach, hotelach i przemysłowych kuchniach i firmach cateringowych
- Odpowiedni dla gładkiego szkła oraz innych naczyń i sztućców wykonanych ze szkła, porcelany, plastiku, stali nierdzewnej np. sztućców
- Skutecznie usuwa plamy wszelkiego rodzaju jak również zaschnięte resztki jedzenia, kawy i herbaty
- Skutecznie usuwa ślady po szmince oraz inne tłuste pozostałości
- Nieodpowiedni do aluminium (również eloksalowanego) i stopów metali lekkich
- Należy wcześniej sprawdzić srebro

**Dozowanie:**

Przy użyciu automatycznego systemu dozowania, zależnie od stopnia zanieczyszczenia i jakości wody:



Całkowita twardość			Zakres twardości	mg/l CaCO ₃	ml/l
<14°d	<25°f	<17,5°e	mięka średnia	<150	1,6-2,4
>14°d	>25°f	>17,5°e	twarda	>250	3 - 5

Zalety produktu:

- Neutralizuje brzydkie zapachy, silnie skoncentrowany
- Certyfikowany jako środek przyjazny środowisku
- Bezzapachowy, świetnie usuwa przebarwienia
- Łagodny dla szkła
- Stabilizuje pianę na piwie

Składniki:

Zasady, fosfonaty



F 420

Dostępne pojemności:

12 kg	Kanister PE
25 kg	Kanister PE

Dane techniczne:

Kolor:	bezbarny
Zapach:	charakterystyczny dla produktu
Wartość pH:	ok. 14 (koncentrat)
Lepkość:	5,36 (w 20° C w mPas)
Przewodnictwo:	2.13 mS/cm (w 3ml/l w wodzie dejonizowanej o temp. 22°C)
Czas przechowywania:	2 lata
Warunki przechowywania:	Zimno, ciemno, nie zamrażać, temp. max. 30°
Gęstość:	1.22 g/cm ³
Miareczkowanie:	0.93

Usuwanie zużytych opakowań:

- Całkowicie puste opakowanie nadaje się do recyklingu i może być usunięte przez każdą firmę na rynku polskim zajmującą się recyklingiem opakowań.
- Informacje o usuwaniu pozostałości produktu znajdują się na karcie charakterystyki

Uwagi:

H290	Może powodować korozję metali
H314	Powoduje poważne poparzenia skóry oraz uszkodzenia oczu
P101	W razie konieczności zasięgnięcia porady lekarza należy pokazać pojemnik lub etykietę.
P280	Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy
P305+ P351+ P338	W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć
P310	Natychmiast skontaktować się z OŚRODKIEM ZATRUĆ lub lekarzem
P501	Zawartość/pojemnik usuwać zgodnie z obowiązującymi przepisami

Ważne:

- EU Ecolabel (przyjazny środowisku) DE/038/018
- W połączeniu z B220e daje świetne efekty mycia również przy twardej wodzie.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku publicznego. Jedynie do użytku przemysłowego.
- F420e jest produktem, który może być stosowany ze wszystkimi dostępnymi nabyśczaczami marki Winterhalter. Może być stosowany w każdej dziedzinie przemysłu spożywczego.
- Przechowywanie i transportowanie dozwolone jest tylko w oryginalnych opakowaniach i pozycji pionowej. Nie wystawiać na działanie promieni słonecznych. Chronić przed zamarznięciem.
- Lejki umożliwiają łatwiejsze uzupełnianie wbudowanych dozowników. By zapobiec zmieszaniu, środek F420e może być uzupełniany jedynie w kanistrach oznaczonych jako detergent.
- Nigdy nie należy mieszać z innymi produktami ani przelewać do innych pojemników, butelek itp.
- Pojemniki, rurki i system dozujący powinny być płukane świeżą wodą przed zmianą produktu.
- Zmiany koloru produktu są spowodowane zawartymi surowcami i sposobem przechowywania i nie mają wpływu na jakość produktu
- Parametry mycia powinny być utrzymane w zgodzie ze standardami DIN (DIN 10 510 do 10 512 oraz DIN 10 522).
- By zapewnić niezawodność i długą żywotność zmywarki wszystkie filtry powinny być czyszczone na koniec pracy po zakończeniu programu samooczyszczenia. Należy pozostawić maszynę uchyloną w celu wysuszenia jej wnętrza i uniknięcia powstawania korozji.
- Do czyszczenia i konserwacji obudowy ze stali nierdzewnej zaleca się użycie środka C122, środka czyszczącego do stali nierdzewnej jak również C162.
- Karta danych technicznych i kartę charakterystyki znajdują się na stronie www.winterhalter.com.pl