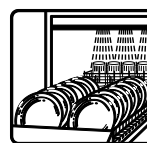
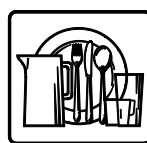




neodisher® compact 180



DE/038/008

Intensivreiniger zum Einsatz in Geschirrspülmaschinen, frei von Aktivchlor

Pulver



Besser für die Umwelt ...

- Geringere Belastung aquatischer Ökosysteme
- Weniger gefährliche Stoffe
- Wirksamkeit geprüft

... und besser für Sie

Anwendungsbereich:

- Reinigung von Geschirr, Gläsern, Besteck, Tablett und Arbeitsutensilien in gewerblichen Geschirrspülmaschinen in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien

Leistungsspektrum:

- Entfernt wirkungsvoll Speisereste aller Art
- Schnelles Aufquellen und Entfernen von Stärke- und Eiweißrückständen durch hohe Alkalität und gutem Dispergiervermögen
- Geeignet für Porzellan, Edelstahl und alle alkalibeständigen Kunststoffe
- Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen
- neodisher compact 180 ist mit dem EU-Umweltzeichen zertifiziert. Seine Reinigungsleistungen und seine umweltverträglichen Eigenschaften entsprechen den europäischen Gesetzesvorgaben bezüglich der ökologischen Anforderungen an die Inhaltsstoffe sowie der eingesetzten Verpackung.

Besondere Eigenschaften:

- Besitzt hohes Reinigungsvermögen, auch bei hartnäckigen Verschmutzungen
- Sichert stärkefreies Geschirr bereits bei geringen Dosiermengen und damit eine hohe Wirtschaftlichkeit
- Hochkonzentrierte pulverförmige, geruchsneutrale, aktivchlorfreie Formulierung

Anwendung und Dosierung:

neodisher compact 180 ist in allen gewerblichen Geschirrspülmaschinen einsetzbar. Die Dosiermenge beträgt je nach Verschmutzungsgrad und Wasserhärte 1-3 g/l. Dosierungshinweise befolgen.

	Leicht verschmutzte Geschirteile	Stark verschmutzte Geschirteile
Für weiches Wasser (0 – 6 °d H)	1 g/l	1 g/l
Für mittelhartes Wasser (7 – 13 °d H)	1 g/l	2 g/l
Für hartes Wasser (> 14 °d H)	3 g/l	3 g/l

Durch die Verwendung dieses mit dem EU-Umweltzeichen versehenen Produkts tragen Sie bei Einhaltung der Dosierungshinweise zur Verringerung der Wasserverschmutzung und Reduzierung der Abfallmenge bei.

Die erforderliche Temperatur in der Hauptwaschzone richtet sich nach den örtlichen Gegebenheiten sowie entsprechenden Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien wie z.B. DIN 10510 bis 10512 und DIN 10522.

Die Temperatur der Hauptwaschzone sollte bei Einsatz des Reinigers neodisher compact 180 mindestens 60°C betragen, um eine ausreichende Hygienesicherheit zu erzielen.



neodisher[®] compact 180

Die Dosierung erfolgt mittels weigomatic PD compact –Dosiergerät. Das Dosiergerät kann sowohl an Kalt- als auch an Heißwasser bis 60 °C angeschlossen werden.

Der Einsatz des Reinigers neodisher compact 180 ist vorrangig bei Weichwasser (bis 6 °d Gesamthärte), vollentsalztem Wasser oder Wasser nach Umkehrosmoseverfahren zu empfehlen.

Allgemeine Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Die neodisher compact 180-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser (vorzugsweise mit vollentsalztem Wasser) abzuspülen.
- Vor Produktwechsel Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser durchspülen.
- Die Bedienungsanweisungen der Spülmaschinenhersteller sind zu beachten.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in ungeeignete Behälter und Flaschen (z.B. Lebensmittelbehälter) umfüllen!

Technische Daten:

Schüttgewicht	ca. 1.100 g/l
pH-Bereich	12,0 - 13,0 (1 - 3 g/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Leitfähigkeit	7,7 mS/cm (2 g/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Titrierfaktor	0,1 (nach neodisher Titrieranleitung)

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:

< 5 % aliphatische Kohlenwasserstoffe

15 - 30 % Phosphate

Lagerhinweise:

Bei der Lagerung ist eine Temperatur zwischen 0 und 30 °C einzuhalten.

Produkt kann durch Feuchtigkeit verklumpen und an Wirksamkeit verlieren.

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge:

Sicherheits- sowie Umweltinformationen finden Sie in den EG-Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter www.drweigert.de in der Rubrik „Service“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 3021/3-1
Stand: 12/2013

Die Angaben dieses Merkblattes basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie befreien den Verwender nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften kann hieraus nicht abgeleitet werden.