JAKOŚĆ POTWIERDZONA SKUTECZNOŚCIĄ

TRIOCHEM

TRIOCHEM SP. Z O.O.
UL. SZYBY RYCERSKIE
41-909 BYTOM
TEL.: +48 32 388 07 60
E-MAIL: BIURO@TRIOCHEM.PL
WWW.TRIOCHEM.PL

JAKOŚĆ POTWIERDZONA SKUTECZNOŚCIĄ

SKONCENTROWANE PREPARATY CZYSZCZĄCE DLA PRZEMYSŁU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

TRIOCHEM

PRODUCENT CHEMII UŻYTKOWEJ I PRZEMYSŁOWEJ

SKONCENTROWANE PREPARATY CZYSZCZĄCE DLA PRZEMYSŁU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO.

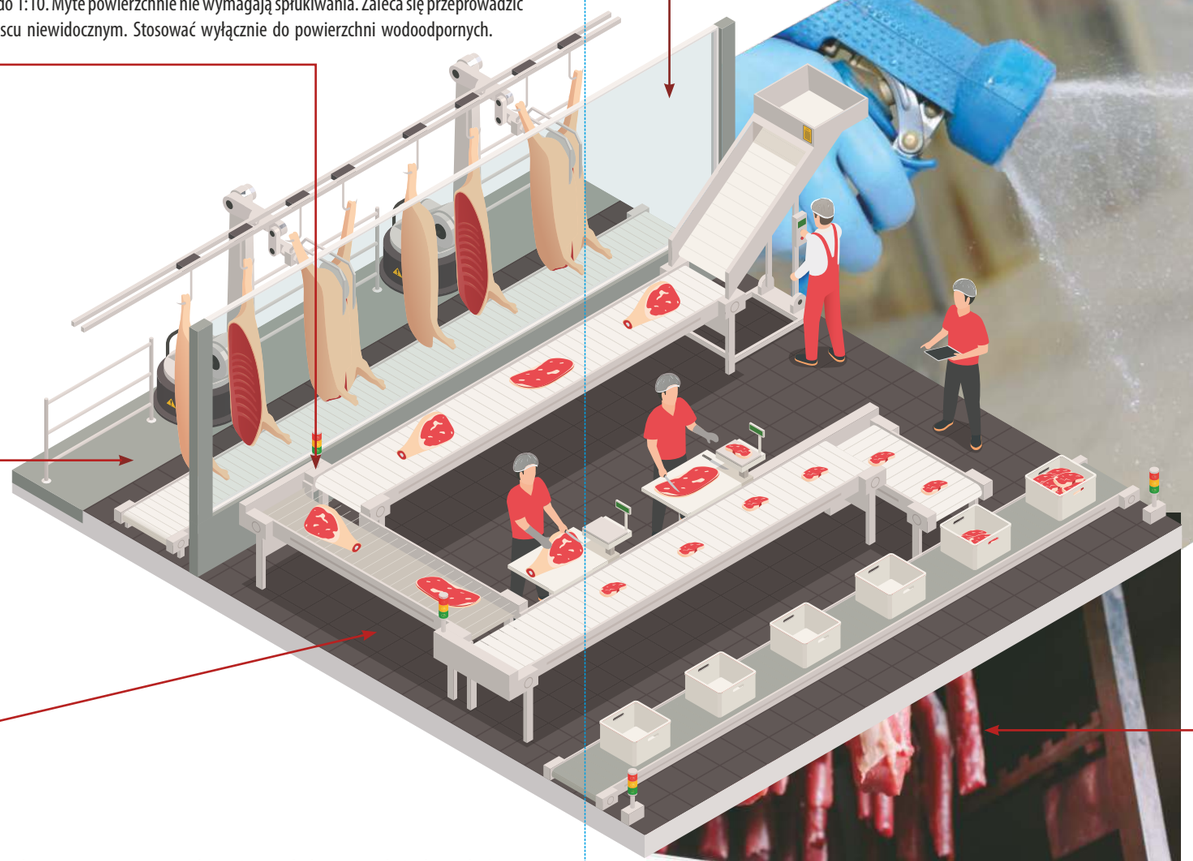
PRZYKŁADY ZASTOSOWANIA

TrioMeat Clean to skoncentrowany preparat do mycia pojemników, posadzek, ścian, kafelek i fug do zastosowania w zakładach przetwórstwa mięsnego i spożywczego. Bez trudu usuwa wszelkie zabrudzenia, osady i tłuszcze, pozostawiając przyjemny zapach. Można go stosować na wszystkie powierzchnie nadające się do mycia na mokro (płytki szkliwione, stal nierdzewna, szkło, plastik, powierzchnie lakierowane). Nie zawiera fosforanów, kwasów ani chloru. Łatwo ulega biodegradacji.

SPOSÓB UŻYCIA:

Dozowanie w zależności od stopnia zabrudzania powierzchni. Do mycia automatycznego stosować rozcieńczenie 1:100 do 1:150. W przypadku systematycznego mycia ręcznego rozcieńczenie 1:50 do 1:100. Pierwsze mycie powierzchni znacznie zabrudzonej może wymagać zastosowanie preparatu w rozcieńczeniu 1:5 do 1:10. Myte powierzchnie nie wymagają spłukiwania. Zaleca się przeprowadzić próbę mycia w miejscu niewidocznym. Stosować wyłącznie do powierzchni wodoodpornych.

JAKOŚĆ POTWIERDZONA SKUTECZNOŚCIĄ



TrioMeat Clean Cl to skoncentrowany preparat do mycia posadzek, powierzchni roboczych, ścian, kafelek i fug do zastosowania w zakładach przetwórstwa mięsnego i spożywczego. Może być stosowany metodą ręczną lub za pomocą urządzeń spieniających.

SPOSÓB UŻYCIA:

Mycie ręczne: Bezpośrednio przed czyszczeniem przygotować 2% roztwór (preparat rozcieńczyć wodą (max 60°C) w proporcji 1 część preparatu na 50 części wody). Roztworem umyć powierzchnie, pozostawić 15-20 min, po czym dokładnie spłukać wodą zdatną do picia. W przypadku silnych zabrudzeń czynność powtórzyć. Mycie przy pomocy urządzeń spieniających:

1. Do pojemnika wlać najpierw wodę, a następnie preparat (1 część preparatu na 50 części wody o temp. max. 60°C).
2. Uzyskany roztwór rozpylić przy pomocy pianownicy, ciśnienie na aparacie ustawić na 4 atm.
3. Odczekać 15-20 min, a następnie obficie spłukać wodą zdatną do picia.

TrioMeat Smoke to skoncentrowany preparat do mycia komór wędzarniczych przy pomocy wytwornic pian lub urządzeń wysokociśnieniowych. Skutecznie usuwa tłuszcze, białka i zwęglone zabrudzenia.

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Do pojemnika urządzenia spieniającego wlać najpierw wodę (max. 60°C), a następnie preparat (1 część preparatu na 20 - 30 części wody).
2. Na ściany, sufit, kanały dymne wstępnie ogrzanej komory (60°C) rozpylić roztwór przy pomocy urządzenia ciśnieniowego (ciśnienie na urządzeniu ustawić na 4 atm.).
3. Komorę zamknąć i włączyć wentylator główny celem lepszego rozporowadzania środka myjącego.
4. Odczekać 20 minut, a następnie obficie spłukać wodą.
5. Jeżeli komora była bardzo brudna, operację powtórzyć.