

Perma Puran Køkkenrens

- Universal tophygienisk rengøring
- Animalske og vegetabiliske aflejringer.
- Anbefales til professionel levnedsmiddelindustrier, bagerier, slagtere, detail, storkøkkener, konfekturfabrikker m.m.



FREMSTILLET TIL:

Fjernelse af alle former for levnedsmiddelrester, herunder proteinaflejringer, fiskeskæl, fastbrændte rester m.m. fra overflader i levnedsmiddelindustrien, storkøkkener, slagtere, bagere, æggeproducenter, fiskehandlere m.m. Velegnet til hygienisk rengøring af gulve, vægge, procesudstyr, inventar, ovne og maskiner. Velegnet til manuel afvaskning med børste eller lignende samt til anvendelse i lavtryksanlæg, skumkanoner eller lavtrykssprøjter.

BRUGSANVISNING OG DOSERING:

Produktet blandes med varmt eller hedt vand.

Normaldosering: 3 %. Røgovne/fastbrændte aflejringer: 5-10%

Ismaskiner, flødeskumsmaskiner m.m.: 3%. I blødlægning af service: 10%

Letmetaller: max 10%. Reaktionstid: 3-5 minutter.

Efter endt rengøring skal alle flader, der kommer i kontakt med fødevarer afskylles grundigt med rent vand. Må ikke blandes med andet end vand.

FORDELE:

Opløser hurtigt og effektivt alle former for levnedsmiddelsmuds, blod, sukker, protein- og æggehvitestoffer. Indeholder specialeemulgatorer, som findeler alt smuds, så ledes at afløb holdes rene og ikke stoppe til. Produktet indeholder bl.a. 0,75% aktivt klor, som baktericid. God effekt på biofilm og proteinbindinger.

Materialeforenelighed: Perma Puran kan anvendes på alle almindeligt forekommende overflader i levnedsmiddelindustrien/storkøkkener.

LAGERING:

Opbevares adskilt fra fødevarer. Opbevares tillukket i original emballage. Holdbarhed minimum 36 måneder fra produktionsdato.