



HL-TECHNOLOGY
DIE SAUBERE LÖSUNG



Zertifizierte Lösung für höchste Ansprüche!



Unser Schmutzdetektiv® jetzt auch als lebensmittelechter Reiniger erhältlich

Der Schmutzdetektiv® Food-Tec Kraftreiniger NSF

Der Schmutzdetektiv® Food-Tec Kraftreiniger NSF ist ein zugelassener und lebensmittelechter Reiniger für die Lebensmittelindustrie und entfernt eine Vielzahl von Verschmutzungen, die im Rahmen der Lebensmittelproduktion auftreten.

Der Schmutzdetektiv® Food-Tec Kraftreiniger NSF

wird unter anderem in den nachstehenden Lebensmittelbereichen eingesetzt:

Schlachthof - Zerlege-Betriebe - Fleischereien - Metzgerei - Fischerei - Fischräucherei - Räucherei - Molkerei - Käserei - Milchproduktion - Bäckereien - Backwaren - Teigwaren - Konditoreien - Schokolaterie - Süßwarenproduktion - Konfitüren- und Brotaufstrich-Produktion - Gastronomie - Küche - Catering

Der Schmutzdetektiv® Food-Tec Kraftreiniger NSF entfernt

Blut, Eiweiß, Fett, Öl, Mehl, Zucker, Sirup, Rauchharz, Rückstände von Gewürzen, Panade und anderen Zutaten von Edelstahlflächen, Edelstahlbehältern, Fliesen, Kunststoffen, Arbeitstischen, Messern, Haken, Schneidwerkzeugen, Transportbändern, Transportkisten und Arbeitskleidungen.

Anwendung

Konzentriert oder mit abnehmender Wirkung bis 1:100 verwenden. Nur für den gewerblichen Gebrauch. Vorversuche zur Wirkung und Materialverträglichkeit durchführen. Nach dem Gebrauch ist eine Spülung mit Trinkwasser erforderlich.

Überzeugend bei allen Problemfällen wie Öle, Rauchharze, Mehl, Zucker, Ei, Panaden, Gewürze, etc.



Welcher Reiniger ist wo und wann im Bereich der Lebensmittelverarbeitenden Industrie geeignet?

Sauer, alkalisch oder ein neutraler Reiniger?

Alkalische Lebensmittel Reiniger

Alkalische Reiniger sind sehr gut geeignet zum Fettlösen, zur Reinigung, zur Entfernung von Öl, Fett, Eiweiß, Proteinen, Blut und Speiseresten sowie zum Lösen von organischen Ablagerungen in vielen Bereichen der verarbeitenden und produzierenden Lebensmittelindustrie. Alkalische Reiniger dienen auch zur Reduzierung von Keimen und Bakterien. Bei 90% aller Reinigungsarbeiten im Bereich Lebensmittel werden alkalische Reinigern eingesetzt.

Mit dem **Schmutzdetektiv® Food-Tec Kraftreiniger NSF** haben wir einen leistungsstarken alkalischen Reiniger mit NSF Zulassung im Sortiment, der höchsten Ansprüchen bei der Reinigung im Lebensmittelbereich gerecht wird.

Saure Lebensmittel Reiniger

Saure Reiniger sind sehr gut geeignet zum Lösen von Kalk, mineralischen Ablagerungen, zum Entfernen schwer löslicher Salze sowie zur Zersetzung organischer Ablagerungen. Mit dem **Kraftreiniger P** und dem **Edelstahlreiniger viskos** aus unserem Sortiment können Sie diese Ablagerungen mühelos entfernen.

Neutrale Lebensmittel Reiniger

Neutrale Reiniger sind sehr gut geeignet zum Lösen von Fetten, Ölen und weiteren „schmierigen“ Verschmutzungen auf allen wasserfesten und empfindlichen Oberflächen, die nicht mit Säure oder Alkalien in Kontakt treten dürfen. Mit unserem **Neutralreiniger Konzentrat Citrus** haben wir einen echten Problemlöser, der auch im Lebensmittelbereich schonend und sanft „zur Sache“ geht.

WICHTIG: Der richtige Reiniger, die richtige Konzentration, die Einwirkzeit, das gute Abspülen mit Trinkwasser und eine gute Trocknung sind entscheidend für das richtige Reinigungsergebnis und eine saubere Produktion.

Art. Nr.362003 NSF Reg.Nr. 157329, Kategorie A1 | Flasche 500 ml mit Sprayer, VE 12 Stück

Art. Nr.362010 NSF Reg.Nr. 157329, Kategorie A1 | Kanister 10 Liter, VE 1 Stück

Art. Nr.362030 NSF Reg.Nr. 157329, Kategorie A1 | Kanister 30 kg, VE 1 Stück

Die Food-Tec Sortimentsauswahl beinhaltet ausschließlich Produkte, die von der NSF zugelassen, registriert und zertifiziert sind. Weitere unbedenkliche Wartungs- und Pflegeprodukte finden Sie unter unserem Link:

<https://hl-technology.de/de/produkte/nsf-h1-lebensmittelschmierstoffe/nsf-h1-produkte-lebensmittelschmierstoffe>

