

INNOVATIVE CLEANING SUPPORT

FOOD + HYGIENE



WWW.NERTA.PL

Bez względu na rozwiązanie, którego potrzebujesz, Nerta ma odpowiedni i **dobry jakościowo produkt**. Dodatkowe **korzyści** dodane są bezpłatnie.

**SPÓJNOŚĆ
PRZEJRZYŚĆ
PROFESJONALIZM**

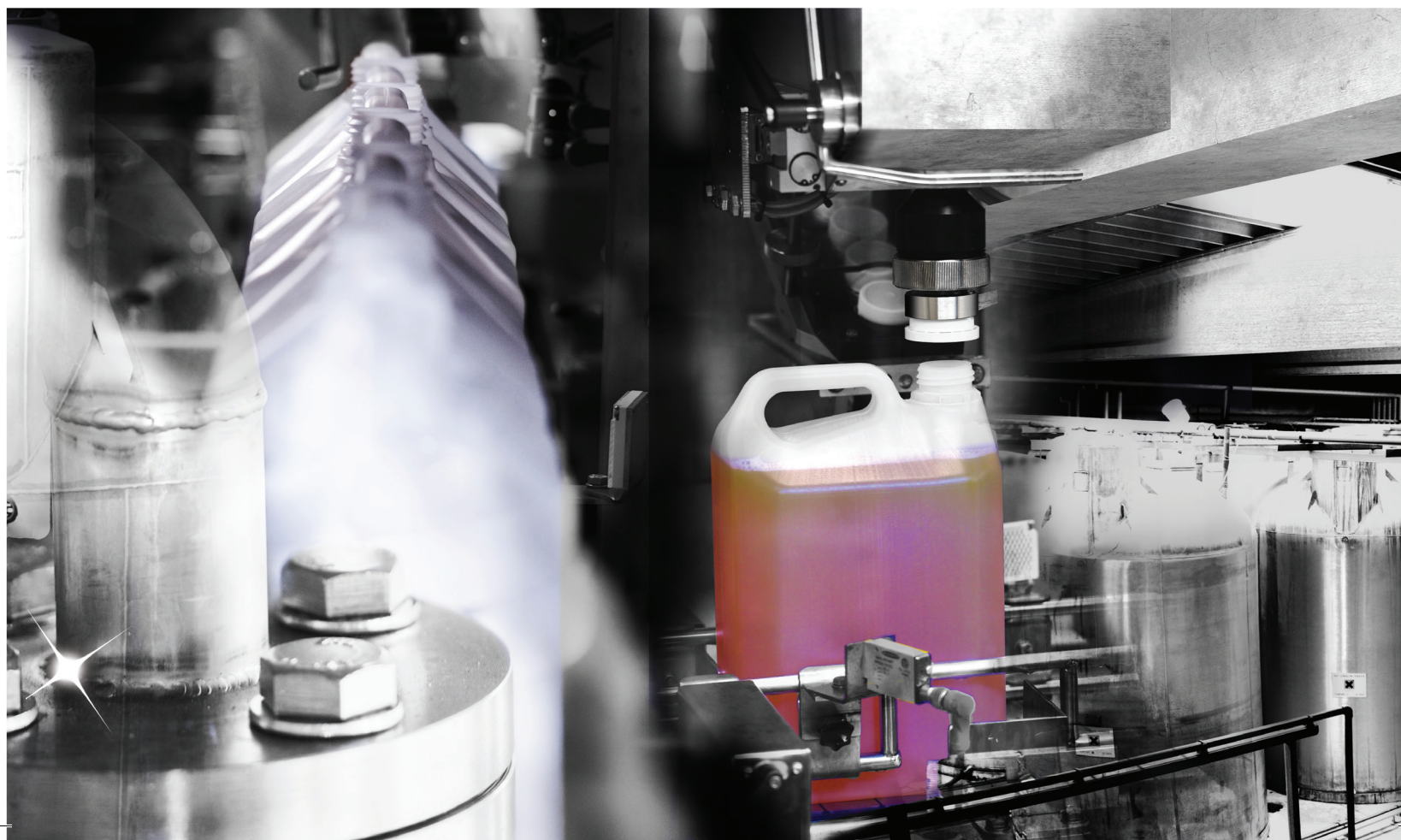
Nerta jest wiodącym i niezależnym producentem zaawansowanych produktów czyszczących do pielęgnacji pojazdów i profesjonalnego czyszczenia powierzchni w przemyśle spożywczym, rolnictwie oraz w domu.

Nerta dzięki swoim bogatym doświadczeniom i pasji ma dominującą pozycję na rynku myjni samochodów osobowych i ciężarowych. Nerta produkuje swoje produkty w Belgii i dystrybuje je do 50 krajów.



Diaczego klienci wybierają produkty Nerta ?

- 🔹 Przejrzystość cen
- 🔹 Odpowiedź na potrzeby Klienta
- 🔹 Szybkość dostaw
- 🔹 Stała i wysoka jakość produktów
- 🔹 Ponad 42 lata doświadczenia na rynku
- 🔹 Duża gama produktów: chemia płynna, proszki, mycie wewnętrzne i zewnętrzne. Opakowania o pojemności od 500ml do 1000l
- 🔹 Własne laboratorium do badań i rozwoju
- 🔹 Produkcja przyjazna dla środowiska ISO 14001



Higiena ma kluczowe znaczenie w prawidłowym funkcjonowaniu zakładów spożywczych i kuchni przemysłowych.

**Nerta jest
Twoim
partnerem.**

Badania i rozwój

Bezpieczeństwo i ekologia to główne tematy, którymi się zajmujemy. W ten sposób dbamy o użytkowników naszych produktów.

Nasze procesy produkcji spełniają wysokie normy ochrony środowiska, posiadamy także certyfikat ISO 14001.

Oferta

Oferujemy szeroką gamę produktów myjących i dezynfekujących, z dużym zakresem możliwości ich zastosowania.

Wszystkie produkty zapewniają doskonałą efektywność czyszczenia oraz bezpieczeństwo systemu produkcyjnego.

- Mycie pianowe
- Systemy CIP i myjki pojemników
- Mycie i dezynfekcja
- Higiena rąk
- Przemysłowe mycie naczyń
- Sprzątanie obiektów
- Specjalistyczne preparaty wspomagające

Nerta proponuje 5 kroków, w celu wprowadzenia prawidłowych rozwiązań dla przebiegu procesów mycia i dezynfekcji.

Nasza misja jest jasna: NERTA jest Twoim partnerem.

Na podstawie analizy sytuacji i problemów dobieramy odpowiednie produkty i podpowiadamy najlepszy sposób ich aplikacji.

Stawiamy na bezpieczeństwo w procesie produkcji żywności i pomagamy w uzyskiwaniu certyfikatów (np. ISO, BRC, IFS, itp.).

Nerta - plan działania w pięciu krokach

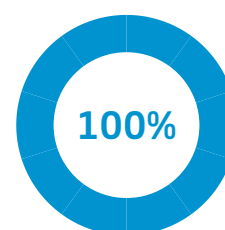
- **Analiza zużycia wody** w odniesieniu do potrzeb, z oceną wydajności i efektywności procesów mycia.
- **Zużycie produktów chemicznych** - dobór odpowiednich preparatów dla danej aplikacji. Kontrola dozowania, dobór urządzeń dozujących i aplikujących.
- **Działania mechaniczne** - ocena instalacji i sprzętu myjącego pod kątem spełniania wymaganych parametrów.
- **Efektywność ekipy myjącej** - Przeprowadzamy regularne szkolenia, prezentacje podnoszące kwalifikacje i świadomość personelu wykonującego zabiegi mycia i dezynfekcji zakładu.
- **Energia** - sprawdzamy różne parametry, np. czy wiesz, że temperatura wody może być ważnym czynnikiem, który ma wpływ na skuteczność i prawidłowość przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji.

Wraz z raportem z przeprowadzonego audytu, prezentujemy optymalny plan mycia i dezynfekcji. Dla prawidłowego wdrożenia i zachowania procedur oferujemy okresowe przeprowadzanie audytów, na których sprawdzamy: stężenie i zużycie preparatów, prawidłowość aplikacji i stan techniczny systemów myjących.

Takie procedury są gwarancją higieny.

Wsparcie i serwis

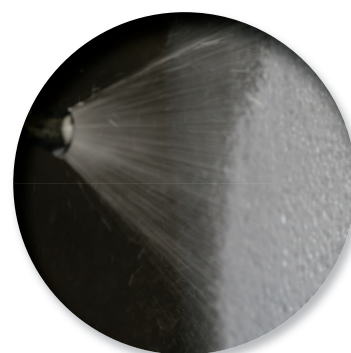
Raporty z regularnych audytów dostarczane do działu jakości zapewniają zadowalające wyniki i pomagają w uzyskaniu certyfikatów jakości ISO, BRC, IFS itp.



Higiena jest motorem zdrowej żywności.

Potwierdzamy to w 100%. Dlatego oferujemy kompleksowe rozwiązanie dla większej higieny w zakładach spożywczych: analizy, instrukcje, szkolenia.

Nerta jest Twoim partnerem.



PROGRAM HIGIENY DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO



ALKALINET 20

Alkaliczny, pianowy środek czyszczący z aktywnym chlorem, oparty na wodorotlenku potasu. Do czyszczenia powierzchni takich jak: ściany, podłogi, maszyny, urządzenia, stoły, itp.



ALKALINET 50

Alkaliczny, pianowy środek do czyszczenia powierzchni takich jak: ściany, podłogi, stoły. Bezpieczny dla metali kolorowych.



ALKALINET 100

Wysoko alkaliczny, pianowy środek myjący do czyszczenia silnie zabrudzonych powierzchni takich jak: komory wędzarnicze, grille.



ALKALINET 400

Alkaliczny skoncentrowany detergent z aktywnym chlorem, do czyszczenia i dezynfekcji instalacji CIP, myjek do pojemników, tac, myjek butów itp.



ALKALINET 300

Silny, niepianowy preparat myjący o szerokim zakresie aplikacji: w instalacjach CIP, myjkach pojemników, myciu posadzek itp.



MC-100

Silny, niepianowy preparat alkaliczny, do usuwania zanieczyszczeń organicznych o szerokim zakresie zastosowania.



FLOORNET FORTE

Alkaliczny, niskopienny preparat do czyszczenia posadzek w zakładach spożywczych, kuchniach przemysłowych, magazynach itp.



ACINET 100

Pianowy środek na bazie kwasu fosforowego do okresowego czyszczenia powierzchni. Doskonale usuwa osady z kamienia, wapnia i rdzy.



ACINET 200

Wysoko skoncentrowany kwaśny środek czyszczący na bazie kwasu fosforowego i siarkowego. Do czyszczenia i usuwania kamienia z instalacji CIP.

STĘŻENIE



CZAS KONTAKTU



1 - 5%

min. 15 min

25L

1 - 5%

min. 15 min

25L

1 - 4%

min. 15 min

25L

0,3 - 3%

min. 15 min

25L 200L

0,3 - 3%

min. 15 min

25L 200L

0,3 - 3%

min. 15 min

25L

1 - 5%

wg potrzeb

5L 25L 200L

1 - 4%

min. 15 min

25L

0,5 - 3%

min. 15 min

25L 200L



PERRONAC 5

Niepianowy preparat dezynfekujący o działaniu: bakteriobójczym, grzybobójczym, wirusobójczym, drożdżakobójczym. Do dezynfekcji powierzchni, urządzeń, pomieszczeń, instalacji CIP itp.



LACTIBAC

Kwaśny preparat myjąco-dezynfekujący, o działaniu bakteriobójczym, drożdżakobójczym. Może być stosowany do dezynfekcji powierzchni, urządzeń, przyborów kuchennych.



ALCO-NET

Preparat dezynfekujący, opartym na etanolu, o szerokim spektrum działania : grzybobójczym, bakteriobójczym, wirusobójczym. Do zastosowania we wszystkich działach przemysłu spożywczego, przy produkcji i na stoiskach garmazeryjnych, na stoiskach handlowych, itp.



BACID 100

Neutralny preparat pianowy, o właściwościach antybakteryjnych, do mycia w różnych działach przemysłu spożywczego oraz gastronomii. Idealny do mycia ręcznego: drobnego sprzętu, blatów, stołów roboczych, sprzętu elektronicznego: wag, maszyn pakujących, itp.



METALSHINE

Preparat na bazie oleju mineralnego, przeznaczonym do ochrony powierzchni metalowych i ze stali nierdzewnej przed szybkim zabrudzeniem, zarysowaniem, itp.



ANTI-FOAM

Silnie skoncentrowany preparat antypienny, oparty na organicznych składnikach, dzięki którym może być zastosowany w układach biologicznych.

STĘŻENIE



0,15 - 2%

CZAS KONTAKTU



min. 15 min



10KG 30KG

8%

20 sec

5L

100%

min. 15 min

5L

1 - 4%

wg potrzeb

5L

0,01 - 0,1%

wg potrzeb

5L

100%

wg potrzeb

25L

LEGEND



PREPARATY ZASADOWE



PREPARATY DEZYNFEKUJĄCE



PREPARATY KWAŚNE



PREPARATY SPECJALISTYCZNE

ALKALINET 20

ALKALI-NET 20 jest silnym, pianowym, alkalicznym środkiem myjąco-dezynfekującym na bazie aktywnego chloru, o bardzo szerokim zakresie zastosowań.

Wykazuje działanie bakteriobójcze, wirusobójcze i grzybobójcze.

Dedykowany jest do stosowania w przemyśle spożywczym w celu usunięcia zanieczyszczeń organicznych z białka, oleji roślinnych, tłuszczu itp., z powierzchni produkcyjnych: stołów roboczych, taśmociągów, kolejek, maszyn, ścian, sufitów, posadzek itp.

Preparat może zostać bezpiecznie użyty na powierzchniach ze stali kwasoodpornej i odpornych na działanie zasad.

Na powierzchniach wrażliwych, takich jak: aluminium, stal ocynkowana, miedź, chrom i metale lekkie, zaleca się próbną aplikację roztworu na mało widocznej powierzchni.

Stężenie robocze: 1 - 4%, zalecane nakładanie na powierzchnie za pomocą systemów pianotwórczych. Roztwór w postaci dobrze napowietrzonej piany przedłuża nam kontakt preparatu z czyszczoną powierzchnią.

Minimalny czas kontaktu 15 min. Nigdy nie należy dopuścić do wyschnięcia preparatu na powierzchni.

W przypadku bardzo mocno zabrudzonych powierzchni zalecane jest użycie szczotki.

Preparat może być także zastosowany poprzez metodę zanurzeniową, do doczyszczenia i umycia elementów maszyn i urządzeń, stężenie robocze od 1 – 5%.

Po wymaganym czasie kontaktu, czyszczone powierzchnie dokładnie sptukujemy bieżącą, zdatną do picia wodą.



ALKALINET 50

ALKALI-NET 50 jest pianowym, alkalicznym preparatem czyszczącym o bardzo szerokim zakresie zastosowań.

Przeznaczony do stosowania w przemyśle spożywczym w celu usunięcia zanieczyszczeń z białka, oleji roślinnych, tłuszczu itp., z powierzchni produkcyjnych: stołów roboczych, taśmociągów, kolejek, maszyn, ścian, sufitów, posadzek itp.

Preparat może zostać bezpiecznie użyty na powierzchniach ze stali kwasoodpornej i odpornych na działanie zasad.

Na powierzchniach wrażliwych, takich jak: aluminium, stal ocynkowana, miedź, chrom i metale lekkie, zaleca się próbną aplikację roztworu na mało widocznej powierzchni.

Stężenie robocze: 1 - 4%, zalecane nakładanie na powierzchnie za pomocą systemów pianotwórczych. Roztwór w postaci dobrze napowietrzonej piany przedłuża nam kontakt preparatu z czyszczoną powierzchnią.

Minimalny czas kontaktu 15 min. Nigdy nie należy dopuścić do wyschnięcia preparatu na powierzchni.

W przypadku bardzo mocno zabrudzonych powierzchni zalecane jest użycie szczotki.

Preparat może być także zastosowany poprzez metodę zanurzeniową, do doczyszczenia i umycia elementów maszyn i urządzeń, stężenie robocze od 1 – 5%.

Po wymaganym czasie kontaktu, czyszczone powierzchnie dokładnie sptukujemy bieżącą, zdatną do picia wodą.



ALKALINET 100

ALKALI-NET 100 jest silnym, alkalicznym, pianowym preparatem przeznaczonym do czyszczenia mocno zabrudzonych powierzchni, dedykowany do mycia komór wędzarniczych, wózków i kijów wędzarniczych.



Doskonale radzi sobie z silnie zatłuszczonymi powierzchniami, przypaleniami itp.

Dlatego sprawdzi się również w myciu i doczyszczaniu frytkownic, grilli, piecy, itp.

Preparat może zostać bezpiecznie użyty na powierzchniach ze stali kwasoodpornej i odpornych na działanie zasad.

Nie zaleca się stosowania preparatu na powierzchniach z aluminium, metali kolorowych .

Stężenie robocze: 1 - 4%, zalecane nakładanie na powierzchnie za pomocą systemów pianotwórczych. Roztwór w postaci dobrze napowietrzonej piany przedłuża nam kontakt roztworu z czyszczoną powierzchnią.

Minimalny czas kontaktu 15 min. Nigdy nie należy dopuścić do wyschnięcia preparatu na powierzchni.

W przypadku bardzo mocno zabrudzonych powierzchni zalecane jest użycie szczotki.

Po wymaganym czasie kontaktu, czyszczone powierzchnie dokładnie splotujemy bieżącą wodą, zdatną do picia.

ALKALINET400

ALKALI-NET 400 jest niepianowym preparatem, myjąco-dezynfekującym, opartym na aktywnym chlorze, o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym, zalecanym do użycia w przemyśle spożywczym, rolnym i w transporcie.



Dedykowany do mycia instalacji CIP, zbiorników, do obiegowego mycia instalacji udojowych, zbiorników na mleko; jest przeznaczony do zastosowania w myjkach pojemników w: masarniach, ubojniach i piekarniach; do mycia cystern, chłodni, paszowozów itp.

Może być stosowany na powierzchniach ze stali nierdzewnej oraz na powierzchniach odpornych na działanie zasad.

Na powierzchniach z aluminium, metali kolorowych i lakierowanych zaleca się próbną aplikację roztworu na mało widocznej powierzchni.

Nigdy nie dopuść do wyschnięcia preparatu na czyszczonej powierzchni.

Stężenie robocze od 0,5 – 3% w zależności od stopnia zabrudzenia.

Do stosowania w instalacjach CIP: po przepłukaniu instalacji czystą wodą, zaleca się użycie roztworu od 0,3 do 1%, czas kontaktu w obiegu zamkniętym od 10 do 15 minut.

Skuteczny w użyciu zarówno z ciepłą jak i z zimną wodą.

Po użyciu preparatu, powierzchnie zawsze dokładnie splotać bieżącą wodą, zdatną do picia.

ALKALINET 300

ALKALI-NET 300 jest silnym, alkalicznym, nie pianującym środkiem czyszczącym o bardzo szerokim zakresie aplikacji.

Może być stosowany w przemyśle spożywczym do czyszczenia powierzchni z substancji zawierających białka, oleje roślinne i tłuszcze.

Dedykowany do mycia: instalacji CIP w mleczarniach, browarach, zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego, zakładach produkujących napoje, itp.

Przeznaczony do mycia zbiorników, cystern; do zastosowania w myjkach pojemników w: piekarniach, cukierniach; do mycia posadzek w maszynach szorująco-zbierających.

Może być stosowany na powierzchniach ze stali nierdzewnej oraz na powierzchniach odpornych na działanie zasad.

Na powierzchniach z aluminium, metali kolorowych i lakierowanych zaleca się próbną aplikację roztworu na małą widoczną powierzchnię.

Nigdy nie dopuść do wyschnięcia preparatu na czyszczonej powierzchni.

Stężenie robocze od 0,3 – 3% w zależności od stopnia zabrudzenia.

Do stosowania w instalacjach CIP: po przepłukaniu instalacji czystą wodą, zaleca się użycie roztworu 0,5 do 3% ; czas kontaktu w obiegu zamkniętym od 10 do 15 minut.

Skuteczny w użyciu zarówno z ciepłą jak i z zimną wodą.

Po użyciu preparatu, powierzchnie zawsze dokładnie spłukać bieżącą wodą, zdatną do picia.

Preparat może być także zastosowany poprzez metodę zanurzeniową, w zależności od stopnia zabrudzenia dozowanie wynosi od 0,5 do 3% . Użycie ciepłej wody wspomaga proces mycia.



MC-100

MC-100 to silny, nie pianujący preparat alkaliczny, do usuwania zanieczyszczeń organicznych o szerokim zakresie zastosowania.

W przemyśle spożywczym: w systemach CIP, w myjkach pojemników, do czyszczenia zbiorników i rurociągów a także w przemyśle mleczarskim.

Zawiera specjalne środki kompleksujące, dzięki którym może być stosowany przy dowolnej twardości wody.

Zalecane stężenie wynosi: od 0,5 % do 2,0 %; w temperaturze od 50 ° C do 90 ° C.

Stężenie jest uzależnione od stopnia zanieczyszczenia i warunków procesu mycia.

Zalecany czas kontaktu od 5 do 10 minut.

Nigdy nie dopuść do wyschnięcia preparatu na czyszczonej powierzchni.



FLOORNET FORTE

FLOORNET FORTE jest alkalicznym, niskopiennym środkiem do czyszczenia posadzek w zakładach spożywczych, kuchniach przemysłowych, magazynach, itp.

Zalecany do używania w maszynach szorująco-zbierających oraz do mycia ręcznego.

Zawiera substancje neutralizujące zapachy.

Skuteczny w zakładach przetwórstwa rybnego, mięsnego, w mleczarniach itp.

Do mycia ręcznego zaleca się stężenie od 1 do 3%. W przypadku bardzo zanieczyszczonych podłóg, skorygować dawkę w zależności od stopnia zabrudzenia od 5 do 10%.

W maszynach szorujących zaleca się stężenie od 1 do 5%. W przypadku bardzo zanieczyszczonych podłóg, zaleca się dwukrotne użycie szczotek bez włączonego odsysania wody, w celu doszorowania powierzchni i wydłużenia czasu kontaktu roztworu z mytą powierzchnią. Następnie zebranie wody.



ACINET 200

ACINET 200 jest silnym, niepianowym, kwaśnym preparatem czyszczącym, na bazie kwasu fosforowego i siarkowego przeznaczonym do czyszczenia instalacji CIP, zbiorników, cystern, itp.

Dedykowany do użycia w instalacjach CIP w mleczarniach, browarach, zakładach przetwórstwa owocowo – warzywnego oraz zakładach produkujących napoje, itp.

Do czyszczenia instalacji udojowych, zbiorników na mleko, itp., a także do odkamieniania myjek tunelowych.

Przeznaczony jest do usuwania zabrudzeń mineralnych tj.: osadów wapiennych, z żelaza, itp.

Może być stosowany na powierzchniach odpornych na działanie kwasów, takich jak: stal nierdzewna, kwasoodporna, emalia, itp.

Na powierzchniach wrażliwych na działanie kwasów, takich jak: aluminium, miedź, chrom i metale lekkie, zaleca się próbną aplikację roztworu na mało widocznej powierzchni.

Stężenie robocze od 0,5 – 3% w zależności od stopnia zabrudzenia.

Do stosowania w instalacjach CIP: po przepłukaniu instalacji czystą wodą, zaleca się użycie roztworu 0,5 do 3% i czas kontaktu w obiegu zamkniętym od 10 do 15 minut, w temperaturze 50 do 70 °C.

Powinien być stosowany przez zewnętrzne dozowniki lub system natryskowy.

Skuteczny w użyciu zarówno z ciepłą jak i z zimną wodą.

Po użyciu preparatu, powierzchnie zawsze dokładnie sfluować bieżącą wodą, zdatną do picia.



ACINET 100

ACINET 100 jest kwaśnym, wysokopiennym, silnym środkiem czyszczącym na bazie kwasu fosforowego.

Przeznaczony jest do usuwania zabrudzeń mineralnych tj.: osady wapienne, z żelaza, itp., z powierzchni produkcyjnych, z maszyn i urządzeń, ścian i posadzek.

Może być stosowany na powierzchniach odpornych na działanie kwasów, takich jak: stal nierdzewna, kwasoodpornych, na emaliach, itp.

Na powierzchniach wrażliwych na działanie kwasów takich jak: aluminium, miedź, chrom i metale lekkie, zaleca się próbną aplikację roztworu na mało widocznej powierzchni.

Stężenie robocze: 1 - 4%, zalecane nakładanie na powierzchnie za pomocą systemów pianotwórczych.

Roztwór w postaci dobrze napowietrzonej piany przedłuża nam kontakt roztworu z czyszczoną powierzchnią.

Minimalny czas kontaktu 15 min. Nigdy nie należy dopuścić do wyschnięcia preparatu na powierzchni.

W przypadku bardzo mocno zabrudzonych powierzchni zalecane jest użycie szczotki.

Po wymaganym czasie kontaktu, czyszczone powierzchnie dokładnie sfluujemy bieżącą wodą, zdatną do picia.



PERRONAC 5

PERRONAC 5 jest niepianowym środkiem dezynfekującym, opartym na kwasie nadoctowym i nadtlenku wodoru. Ma działanie: bakteriobójcze, grzybobójcze, wirusobójcze, drożdżakobójcze. Skutecznie działa nawet w niskich temperaturach.



Do zastosowania w przemyśle spożywczym: do dezynfekcji powierzchni, blatów, stołów, taśmociągów, kolejek, maszyn i urządzeń itp.

Aplikacja na wcześniej umytą powierzchnię.

Aplikacja przez oprysk: stężenie robocze od 0,5 - 3%. Aplikacja przez urządzenie dozujące w układach zamkniętych CIP, zbiornikach i cysternach: stężenie robocze od 0,5 – 2%.

Preparat można także zastosować do zamgławiania na zimno: stężenie 1L koncentratu na 4L wody (na 1000 m³)

Po dezynfekcji powierzchnie dokładnie splukać wodą zdatną do picia.

Preparat ulega biodegradacji.

Stosować w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Nie wdychać rozpylonej cieczy.

Substancje czynne w 100g produktu: kwas nadoctowy (4,9g), nadtlenek wodoru (25,5g).

Skuteczność potwierdzona normami: EN 1276; 1650; 1656; 1657; 13610; 13697; 13704; 14349; 14675.

Działanie	Stężenie	Czas	Temperatura
bakteriobójcze	0,15%	5 min	18-25°C
drożdżakobójcze	0,2%	15 min	
grzybobójcze	2%		

LACTIBAC

LACTIBAC – kwaśny preparat myjąco-dezynfekujący, o działaniu bakteriobójczym, drożdżakobójczym.



Zalecany do użycia w przemyśle spożywczym, w kuchniach przemysłowych i w gastronomii.

Może być stosowany do dezynfekcji powierzchni, urządzeń, przyborów kuchennych, itp.

Specjalna formuła preparatu została stworzona jako alternatywa dla sterylizatorów do dezynfekcji noży, w procesie uboju i rozbioru.

Preparat wyróżnia szybki czas działania, już po 2 min. wykazuje pełne działanie przy stężeniu roboczym 8%. Nie wymaga splukiwania. Może być stosowany metodą: spryskiwania, zanurzania, zamgławiania.

ALCO-NET

ALCO-NET jest preparatem dezynfekującym, opartym na etanolu.



Ma bardzo szerokie spektrum działania : grzybobójcze, bakteriobójcze , wirusobójcze.

Dedykowany do zastosowania we wszystkich działach przemysłu spożywczego, przy produkcji i na stoiskach garmazeryjnych, na stoiskach handlowych, itp.

Do dezynfekcji: stołów, blatów, urządzeń, maszyn i ich elementów, wag, taśmociągów, krajalnic itp. Do wszystkich powierzchni mających kontakt z żywnością.

Preparat gotowy do użycia, aplikacja metodą oprysku na wcześniej umyte powierzchnie.

Czas działania od 5 – 15 min. Nie wymaga splukiwania, szybko odparowuje.

BACID 100



BAC CID 100 – to neutralny preparat pianowy, o właściwościach antybakteryjnych, do mycia w różnych działach przemysłu spożywczego oraz gastronomii.

Idealny do mycia ręcznego: drobnego sprzętu, blatów, stołów roboczych, sprzętu elektronicznego: wag, maszyn pakujących, itp.

Stężenie robocze preparatu w zależności od zabrudzeń od 1 – 4%.

Po użyciu produktu, powierzchnie należy dokładnie spłukać wodą zdatną do picia.

METALSHINE



METALSHINE - jest preparatem na bazie oleju mineralnego, przeznaczonym do ochrony powierzchni metalowych i ze stali nierdzewnej przed szybkim zabrudzeniem, zarysowaniem, itp.

Może być stosowany na urządzeniach i powierzchniach roboczych w przemyśle spożywczym, w kuchniach przemysłowych, itp.

Preparat dobrze się rozprawdza, pozostawiając błyszczące i zabezpieczone przed zarysowaniem powierzchnie.

Preparat nie wymaga rozcieńczania, jest gotowy do użycia.

Na wcześniej umyte i osuszone powierzchnie nakładamy preparat metodą oprysku lub za pomocą suchej ściereczki. Rozprawdizamos na powierzchni i pozostawiamy do odparowania.

ANTI-FOAM



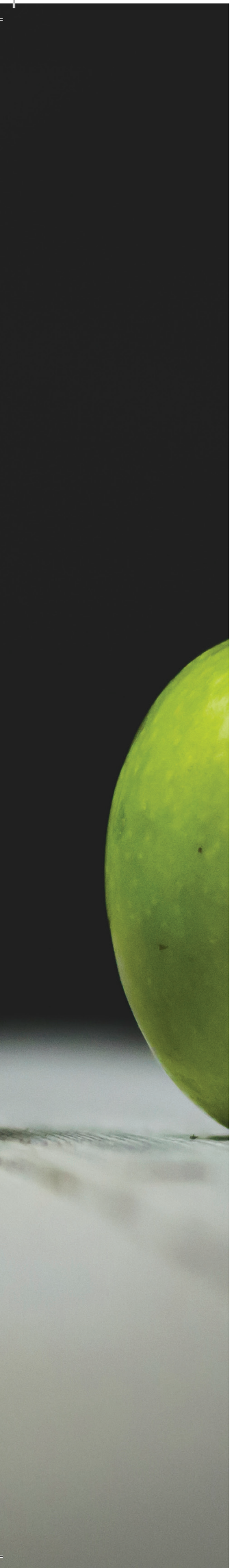
ANTI FOAM – silnie skoncentrowany preparat antypienny, oparty na organicznych składnikach, dzięki którym może być zastosowany w układach biologicznych.

Dedykowany dla przemysłu spożywczego.

Stężenie robocze od 0,01 – 0,1%.

TABELA ROZCIEŃCZEŃ PREPARATÓW CHEMII PROFESJONALNEJ

Stężenie preparatu [%]	0,25%	0,5%	1%	1,5%	2%	2,5%	3%	4%	5%	6-7%	10%	20%	25%	50%
Stosunek rozcieńczenia	1 : 400	1 : 200	1 : 100	1 : 66,6	1 : 50	1 : 40	1 : 33,3	1 : 25	1 : 20	1 : 15	1 : 10	1 : 5	1 : 4	1 : 2
Ilość roztworu	Ilość preparatu													
0,5 litra	1,25 ml	2,5 ml	5 ml	7,5 ml	10 ml	12,5 ml	15 ml	20 ml	25 ml	33,3 ml	50 ml	100 ml	125 ml	250 ml
1 litr	2,5 ml	5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml	30 ml	40 ml	50 ml	66,7 ml	100 ml	200 ml	250 ml	500 ml
2 litry	5 ml	10 ml	20 ml	30 ml	40 ml	50 ml	60 ml	80 ml	100 ml	133,3 ml	200 ml	400 ml	500 ml	1000 ml
3 litry	7,5 ml	15 ml	30 ml	45 ml	60 ml	75 ml	90 ml	120 ml	150 ml	200 ml	300 ml	600 ml	750 ml	1500 ml
4 litry	10 ml	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml	100 ml	120 ml	160 ml	200 ml	266,7 ml	400 ml	800 ml	1000 ml	2000 ml
5 litrów	12,5 ml	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml	125 ml	150 ml	200 ml	250 ml	333,3 ml	500 ml	1000 ml	1250 ml	2500 ml
8 litrów	20 ml	40 ml	80 ml	120 ml	160 ml	200 ml	240 ml	320 ml	400 ml	533,3 ml	800 ml	1600 ml	2000 ml	4000 ml
10 litrów	25 ml	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml	666,7 ml	1000 ml	2000 ml	2500 ml	5000 ml
15 litrów	37,5 ml	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml	375 ml	450 ml	600 ml	750 ml	1000 ml	1500 ml	3000 ml	3750 ml	7500 ml
18 litrów	45 ml	90 ml	180 ml	270 ml	360 ml	450 ml	540 ml	720 ml	900 ml	1200 ml	1800 ml	3600 ml	4500 ml	9000 ml
80 litrów	200 ml	400 ml	800 ml	1200 ml	1600 ml	2000 ml	2400 ml	3200 ml	4000 ml	5333,3 ml	8000 ml	16000 ml	20000 ml	40000 ml





INFO@NERTA.PL

+48 61 88 00 758

WWW.NERTA.PL

Kontakt Nerta Sp. z o.o

Siedziba firmy
Nerta Sp. z o.o.
ul. Grunwaldzka 115
60 - 313 Poznań
Poland

Biuro handlowe
Nerta Sp. z o.o.
ul. Michała Strzykały 2
62-300 Września
Poland