

Перечень моющих средств для производственной санитарии на предприятиях хлебобулочной и кондитерской промышленности

Наименование	Свойства	Назначение и область применения	Способы и параметры обработки, мойки
1. Внешняя мойка оборудования и производственных площадей			
1.1. Щелочные и нейтральные средства			
Санаклин Нео 103	Концентрированное нейтральное средство для ручной мойки посуды	Предназначено для мойки всех видов посуды, столовых приборов, кухонного оборудования, тары, инвентаря, рабочих поверхностей столов, для очистки стекол, хрусталя, керамической плитки, пластика, окрашенных и деревянных поверхностей, а так же для мытья сильнозагрязненных рук.	1. Ручная мойка. 2. Замачивание. конц. 0,2 - 2% темп. 20 - 60 °C время 5 - 15 мин.
Санаклин Нео 109	Универсальное обезжиривающее средство для мытья посуды и оборудования на пищевых предприятиях.	Мойка и обезжиривание технологического оборудования, емкостей, разливно-упаковочных аппаратов, ванн для приготовления творога, фильтровального материала, инструментов, тары и т.п., транспортных средств, полов, стен, окон.	1. Пеногенератор. 2. Ручная мойка. 3. Замачивание. конц. 0,5 - 5% темп. 20 - 60 °C время 5 - 60 мин.
1.2. Щелочные средства с дезинфицирующим эффектом			
Санаклин Актив 302	Щелочное пенное моющее средство с дезинфицирующим эффектом (хлорсодержащее) для очистки пищевого оборудования и мойки полов.	Комплексная мойка и дезинфекция различного технологического оборудования, емкостей, танков, резервуаров, трубопроводов, доильных установок, линий розлива, упаковочных машин, сепараторов, сливкосозревателей, охладителей и месильных машин для творожных изделий, инструментов, тары, полов, стен и т.п.	1. Пеногенератор. 2. Ручная мойка. 3. Замачивание. конц. 2 - 5% темп. 20-50 °C время 5 - 60 мин.
Санаклин Актив 309	Высокопенное моющее и обезжиривающее средство с дезинфицирующим эффектом на основе ЧАС (четвертичных аммониевых соединений).	Комплексная мойка и дезинфекция технологического оборудования, танков, трубопроводов, доильных установок, различных емкостей, ванн, резервуаров, транспортных лент, разливно-упаковочных аппаратов, инструментов, тары, холодильников, полов, стен и т.п. Эффективно уничтожает плесень, дрожжевые грибки и предотвращает их рост.	1. Пеногенератор. 2. Ручная мойка. 3. Замачивание. конц. 1 - 5% темп. 20-60 °C время 5 - 60 мин.
1.3. Кислотные средства			
Санаклин Форте 206	Кислотное пенное средство для мойки оборудования, тары, удаление минеральных и масло-жировых отложений в пищевой	Очистка внешних поверхностей танков, трубопроводов, различных емкостей, резервуаров, технологического оборудования, транспортеров, тележек и т.п. Эффективно удаляет известь, силикаты, ржавые подтеки и минерально-органические отложения.	1. Пеногенератор. 2. Ручная мойка. конц. 1 - 10% темп. 20-40 °C время 2 - 5 мин.

	промышленности.	Придает блеск нержавеющей.	
Санаклин Актив 318	Универсальное кислотное пенное моющее средство с дезинфицирующим эффектом для очистки пищевого оборудования от минеральных отложений.	Комплексная очистка и дезинфекция наружных поверхностей оборудования, емкостей, трубопроводов, тары, полов и стен. Удаляет ржавчину, водный и молочный камень, накипь и т.п.	1. Пеногенератор. 2. Ручная мойка. конц. 2 - 10% темп. 20-40 °C время 3 - 10 мин
2. Мойка духовых шкафов и печей			
Санаклин нео 117	Щелочное пенное средство для очистки духовых шкафов, печей, жаровен, духовок, плит от дымовой смолы и нагаров, прочистка канализации от масло-жировых засоров.	Очистка термокамер и термощкафов: копильных, варочных, обжарочных, климатических, охлаждающих, мойка термоагрегатов и автокоптилок, тележек, рам, палок, протвеев, прочистка стоков; очистка оборудования для тепловой обработки.	1. Пеногенератор 2. Ручная мойка 3. Автоматическая конц. 2 - 5% темп. 20-80 °C время 5 - 20 мин
Санаклин Нео 120	Концентрированное средство для очистки копильных камер, удаления нагаров.	Очистка копильных камер, калориферов, термокамер, котлов для варки, жарочных шкафов, фритюрниц, грилей, хлебопекарных печей, противней от особо стойких отложений дымовой смолы, копоти, пригаров жира и белка.	1.Пеногенератор 2.Ручная мойка. 3.Автоматическая. конц. 1,5 - 3% темп. 20-70 °C время 5 - 20 мин
3. Добавки к раствору щелочи			
Санаклин Нео 114	Активная беспенная добавка для усиления моющего эффекта щелочных растворов, предотвращения солеобразования, для мойки пищевого оборудования.	Щелочная мойка оборудования, емкостей, резервуаров, танков, трубопроводов, доильно-молочного оборудования, пастеризационно-охлаждающих установок, вакуум-аппаратов, охладителей и подогревателей молока, теплообменников и т.п.	1. Циркуляция. 2. СР-мойка. конц. NaOH 0,8-1,8% конц. добавки - 0,1-0,5% темп. 35-140 °C время 30-60 мин.
4. Кислотные средства			
Санаклин Форте 203	Универсальное кислотное беспенное моющее средство для очистки пищевого оборудования..	Кислотная мойка технологического оборудования, емкостей, резервуаров, доильных аппаратов, танков, трубопроводов, молокопроводов, пастеризационно-охлаждающих установок, выпарных и варочных аппаратов, теплообменников и т.п. Удаляет минеральные отложения.	1. Циркуляция. 2. СР-мойка. конц. 0,2 - 3% темп. 20-85 °C время 20-40 мин.
Санаклин Форте 205	Кислотное беспенное моющее средство для очистки пищевого оборудования от стойких минеральных отложений.	Кислотная мойка маслодельного оборудования, форм для сыра, емкостей для хранения и транспортировки продуктов.	1. Замачивание 2. СР-мойка 3. Циркуляция конц. 0,8 - 2% темп. 20-60 °C время 1-20 мин
4.1. Добавки к раствору кислот			
Санаклин Форте 201	Активная беспенная моющая добавка к растворам сульфаминовой кислоты для очистки пищевого оборудования.	Кислотная мойка оборудования, емкостей, резервуаров, танков, трубопроводов, пастеризационно-охлаждающих и стерилизационных установок, вакуум-аппаратов и т.п. Удаляет молочный камень, минерально-органические отложения.	1. Циркуляция. 2. СР-мойка. конц. кислоты – 0,8 - 1,5% конц. добавки – 0,1 - 0,5% темп. 40-85 °C время 30-60 мин.
	Активная беспенная	Кислотная мойка оборудования,	1. Циркуляция.

Санаклин Форте 202	моющая добавка к растворам азотной кислоты для очистки пищевого оборудования.	емкостей, резервуаров, танков, трубопроводов, пастеризационно-охладительных и стерилизационных установок, теплообменников, вакуумно-выпарных аппаратов и т.п. Удаляет минерально-органические отложения.	2. CIP-мойка. конц. кислоты – 0,8 - 1,5% добавки - 0,1 - 0,5% темп. 40-85 °С время 30-60 мин.
5. Гигиена рук персонала			
Санаклин Актив 301	Средство для очистки рук с антибактериальным эффектом.	Мойка и дезинфекция рук, загрязненных пищевыми остатками. Удаляет грязь, пигментные пятна, устраняет резкие запахи. Рекомендуется использовать в дозаторах жидкого мыла.	Расход – 2-3 мл на одну обработку рук.

Все Дезинфицирующие моющие средства сертифицированы, имеют соответствующие разрешения и рекомендации к применению.

Оптимальные концентрации, параметры мойки подбираются в каждом конкретном случае в зависимости от характера и степени загрязнения поверхности, условий мойки и типа оборудования.

Для получения более полной информации Вы можете обратиться в офис нашей компании. Специалисты нашей компании помогут решить различные проблемы по очистке и дезинфекции оборудования и помещений, разработают технологические рекомендации по применению моющих средств в условиях Вашего предприятия.

**Контакты: т/ф 8(861)211-84-55, email: medelox-yug@yandex.ru
ICQ:606090067, сайт: гк-медлокс-юг.рф**