# LEVIT 1001

## БАЗНО СРЕДСТВО ЗА ЧИСТЕЊЕ НАМЕНЕТО ЗА ПРЕХРАМБЕНАТА ИНДУСТРИЈА, ФАРМАЦЕВСТКА ИНДУСТРИЈА, ИНДУСТРИЈА ЗА ПИВО И ВИНАРСКА ИНДУСТРИЈА

### ФИЗИЧКО ХЕМИСКИ КАРАКТЕРИСТИКИ

Изглед (опис) : бистра течност малку обоена.
Густина (20°C) : 1,36 g/cm³
pH (1%) : 12,7
Состав : содржи алкалии, органофосфати и активни состојки.

### ОБЛАСТ НА ПРИМЕНА

**LEVIT 1001** се користи во индустријата за храна и напитоци за алкално чистење на пастеризатори, филтри за центрифуги, резервоари, цевоводи, патни цистерни, машини за полнење и калапи за сирење.

### СВОЈСТВА И ПРЕДНОСТИ

**LEVIT 1001** ги поседува следниве својства и предности:

1. Тоа е силен алкален производ, што е исклучително погоден за отстранување на органски загадувачи, масти и протеини.
2. Содржи органофосфати ,така што може да се користи дури и со тврда вода.
3. Контролата на концентрацијата може да се измери со мерење на специфичната кондуктивност.
4. Иако е алкален тој ги отстранува и неорганските соли како што е млечниот камен.
5. Не предизвикува корозија на алуминиумот и неговите легури, на не`рѓосувачкиот челик (INOX), пластика и железо.
6. Состојките на производот се биоразградливи и не ја загадуваат околината.

### МЕТОД НА УПОТРЕБА

### ДВОФАЗЕН МЕТОД (ПАСТЕРИЗАТОРИ)

- миење со топла вода,10 минути
- алкално чистење со **LEVIT 1001** , 2-3%, 80-85°C, 20-30 минути
- интензивно плакнење со вода, 5 минути
- киселинско чистење со **LEVIT 1002**, 1-1,5%, 50-65°C, 15-20 минути
- плакнење со вода, 5 минути
- дезинфекција со **Novoril 1047**, 0,5% - 1%, ладна вода, 10 минути
- миење со вода ,10 минути

### ЕДНОФАЗЕН МЕТОД (РЕЗЕРВОАРИ,ЦЕВОВОДИ И МАШИНИ ЗА ПОЛНЕЊЕ)

- плакнење со вода, 10 минути
- алкално чистење со **LEVIT 1001**, 2-3%, 80-85°C, 20-30 минути
- дезинфекција со **Novoril 1047**, 0,5% - 1%,, ладна вода, 10 минути
- плакнење со вода, 10 минути

При еднофазниот метод се препорачува периодично киселинско чистење со **LEVIT 1002.**

### ПАКУВАЊЕ: КАНИСТЕР 35 Kg