

Link do produktu: <https://e-kleje.pl/rostfood-nsf-500ml-duospray-odrdzewiacz-dla-przemyslu-spozywczego-z-certyfikatem-nsf-h1-p-1528.html>



ROSTFOOD NSF - 500ml DUOSPRAY - odrdzewiacz dla przemysłu spożywczego z certyfikatem NSF H1

Cena brutto	32,50 zł
Cena netto	26,42 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	48562
Kod EAN	5903641485623
Producent	CX80

Opis produktu

CX80 ROSTFOOD to profesjonalny **odrdzewiacz dla przemysłu spożywczego**, który łączy wysoką skuteczność usuwania rdzy z pełnym bezpieczeństwem stosowania w otoczeniu żywności. Preparat posiada **atest NSF H1** (numer rejestracyjny 171575), co oznacza dopuszczenie do incydentalnego kontaktu z produktami spożywczymi. Jeśli szukasz niezawodnego środka do poluzowywania zabezpieczonych śrub i penetracji skorodowanych elementów na liniach produkcyjnych, w magazynach żywności czy zakładach przetwórstwa - ten produkt spełni Twoje oczekiwania.

Czym jest CX80 ROSTFOOD?

CX80 ROSTFOOD to **penetrant antykorozyjny** opracowany specjalnie z myślą o branży spożywczej. Producent stworzył formułę, która nie zawiera rozpuszczalników organicznych i jest całkowicie bezwonna. To kluczowe cechy, które odróżniają ten preparat od klasycznych odrdzewiaczy przemysłowych, często wydzielających intensywny zapach i zawierających substancje niedopuszczone do kontaktu z żywnością.

Produkt dostępny jest w wygodnym **opakowaniu duospray o pojemności 500 ml**, wyposażonym w podwójny system aplikacji - standardową dyszę do natrysku powierzchniowego oraz precyzyjną rurkę do miejsc trudno dostępnych. Taka konstrukcja umożliwia dokładne dozowanie preparatu bez zbędnych strat.

Najważniejsze zalety odrdzewiacz CX80 ROSTFOOD

- **Certyfikat NSF H1 (3H and H1, nr 171575)** - potwierdza bezpieczeństwo stosowania w przemyśle spożywczym, w tym przy incydentalnym kontakcie z żywnością. To gwarancja zgodności z międzynarodowymi normami higieny.
- **Wyjątkowa aktywność kapilarna** - preparat wnika głęboko w skorodowane powierzchnie, docierając nawet do szczelin i gwintów, do których klasyczne środki nie mają dostępu.
- **Natychmiastowe działanie** - efekt penetracji i luzowania rdzy rozpoczyna się od razu po naniesieniu, co przekłada się na realne oszczędności czasu podczas prac konserwacyjnych.
- **Bezpieczny dla wrażliwych materiałów** - w odróżnieniu od konwencjonalnych odrdzewiaczy, CX80 ROSTFOOD nie uszkadza elementów z kauczuku, gumy ani tworzyw sztucznych. Możesz go stosować bez obaw o uszczelki, o-ringi czy elementy plastikowe.
- **Brak rozpuszczalników** - formuła wolna od agresywnych rozpuszczalników organicznych minimalizuje ryzyko kontaminacji produktów spożywczych.
- **Całkowita bezwonność** - brak zapachu to ogromna zaleta w środowisku produkcji i magazynowania żywności, gdzie zapachowe zanieczyszczenia są niedopuszczalne.

Zastosowanie odrdzewiacz dla przemysłu spożywczego CX80 ROSTFOOD

Zakres zastosowań tego preparatu obejmuje praktycznie każde miejsce, w którym urządzenia i konstrukcje metalowe mają kontakt z wilgocią, a jednocześnie wymagana jest zgodność z normami bezpieczeństwa żywności. Oto konkretne scenariusze, w których CX80 ROSTFOOD sprawdza się najlepiej:

- **Linie produkcyjne w zakładach spożywczych** - konserwacja połączeń śrubowych, zawiasów i mechanizmów regulacyjnych na maszynach pakujących, transporterach taśmowych, napełniarkach i zamykarkach.
- **Magazyny i chłodnie** - wilgotne środowisko chłodni i mroźni sprzyja korozji. Preparat pozwala szybko poluzować zardzewiałe zawiasy drzwi, łączniki regałów magazynowych czy okucia palet metalowych.
- **Przetwórstwo mięsne, mleczarskie i rybne** - branże, w których częste mycie wodą i stosowanie środków dezynfekujących przyspiesza korozję elementów stalowych. ROSTFOOD umożliwia sprawną konserwację bez naruszania reżimu sanitarnego.
- **Piekarnie i cukiernie przemysłowe** - przenikanie mąki i wilgoci do połączeń gwintowanych powoduje „zapiekanie” się śrub. Odrdzewiacz pozwala je poluzować bez demontażu całych podzespołów.
- **Browary, winiarnie, destylarnie** - konserwacja armatury, zaworów i połączeń rurowych w instalacjach technologicznych.

Co istotne, CX80 ROSTFOOD sprawdza się również w **zastosowaniach ogólnoprzemysłowych** - wszędzie tam, gdzie potrzebny jest skuteczny odrdzewiacz, a jednocześnie ważna jest delikatność wobec tworzyw sztucznych i brak uciążliwego zapachu.

Jak działa odrdzewiacz CX80 ROSTFOOD - mechanizm penetracji kapilarnej

Skuteczność tego preparatu opiera się na **zaawansowanej formule penetrującej**, wykorzystującej zjawisko kapilarności. Po naniesieniu na skorodowaną powierzchnię ciecz samoczynnie wnika w mikroskopijne szczeliny między metalem a warstwą rdzy, podważając ją od wewnątrz. Dzięki temu nawet głęboko zakorodowane połączenia gwintowane można poluzować bez użycia nadmiernej siły, co minimalizuje ryzyko uszkodzenia elementów lub narzędzi.

Proces ten przebiega błyskawicznie - działanie odczuwalne jest już kilkadziesiąt sekund po aplikacji, choć w przypadku silnie skorodowanych połączeń warto odczekać kilka minut, aby preparat dotarł do najgłębszych warstw korozji. Powtórna aplikacja po krótkim czasie zwiększa efekt w ekstremalnych przypadkach.

Dane techniczne CX80 ROSTFOOD

- **Nazwa produktu:** CX80 Odrdzewiacz ROSTFOOD
- **Przeznaczenie:** odrdzewiacz do przemysłu spożywczego, środek penetrujący
- **Certyfikat:** NSF H1 - Lubricants with incidental contact, 3H and H1, nr 171575
- **Opakowanie:** duospray 500 ml (z precyzyjną rurką aplikacyjną)
- **Zawartość rozpuszczalników:** brak
- **Zapach:** bezwonny
- **Kompatybilność materiałowa:** bezpieczny dla kauczuków i tworzyw sztucznych
- **Kod produktu:** 48562
- **Producent:** CX80 Polska, Chotów 7a, 63-460 Nowe Skalmierzyce
- **Jednostka logistyczna - karton:** 12 sztuk
- **Jednostka logistyczna - paleta:** 1008 sztuk

Dlaczego warto wybrać odrdzewiacz CX80 ROSTFOOD?

Na rynku dostępne są dziesiątki odrdzewiaczy, ale tylko nieliczne posiadają **certyfikat NSF H1** uprawniający do stosowania w bezpośrednim otoczeniu żywności. W wielu zakładach spożywczych audytorzy i inspektorzy sanitarni wymagają udokumentowania, że każdy preparat chemiczny używany na hali produkcyjnej spełnia odpowiednie normy. CX80 ROSTFOOD daje tę pewność - numer certyfikatu 171575 można zweryfikować bezpośrednio w bazie NSF International.

Kolejną przewagą jest **wszelchność materiałowa**. Klasyczne odrdzewiacz na bazie rozpuszczalników potrafią rozpuścić uszczelki gumowe, zniszczyć elementy z poliwęglanu czy spowodować pęknięcia naprężeniowe tworzyw sztucznych. ROSTFOOD eliminuje to ryzyko, co czyni go bezpiecznym wyborem na mieszanych liniach produkcyjnych, gdzie metalowe ramy współpracują z komponentami z gumy i plastiku.

Aspekt bezwonności to nie tylko komfort pracy operatora - to również wymóg w zakładach, gdzie produkowana żywność łatwo absorbuje obce zapachy. Dotyczy to szczególnie produkcji nabiału, wyrobów cukierniczych i napojów.

Jak stosować CX80 ROSTFOOD - instrukcja użycia

Prawidłowe użycie odrdzewiacz CX80 ROSTFOOD jest proste i nie wymaga specjalistycznego przeszkolenia. Aby uzyskać najlepsze efekty, postępuj według poniższych kroków:

- **Krok 1 - Przygotowanie powierzchni.** Usuń z elementu luźną rdzę i grube zanieczyszczenia za pomocą szczotki drucianej lub ściereczki. Im czystsza powierzchnia, tym lepszy kontakt preparatu z metalem.
- **Krok 2 - Aplikacja.** Wstrząśnij pojemnik. Rozpyl preparat bezpośrednio na skorodowane połączenie. W przypadku szczelin i gwintów użyj dołączonej rurki precyzyjnej, aby skierować strumień dokładnie w miejsce korozji.
- **Krok 3 - Czas penetracji.** Odczekaj od kilkadziesiąt sekund do kilku minut - w zależności od stopnia korozji. W przypadku silnie zapieczonych śrub powtórz aplikację po 2-3 minutach.
- **Krok 4 - Poluzowanie elementu.** Spróbuj odkręcić śrubę lub poruszyć zablokowany mechanizm. Preparat znacząco

zmniejsza moment obrotowy potrzebny do poluzowania połączenia.

- **Krok 5 - Oczyszczenie (opcjonalnie).** Po zakończeniu prac nadmiar preparatu można usunąć suchą ściereczką. Na liniach produkcyjnych zalecane jest dodatkowe przetarcie powierzchni kontaktowej zgodnie z procedurami HACCP obowiązującymi w danym zakładzie.

CX80 ROSTFOOD a wymagania HACCP i audyty BRC/IFS

W nowoczesnych zakładach spożywczych każdy środek chemiczny używany w obszarze produkcji musi być ujęty w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności. Posiadanie **atestu NSF H1** oznacza, że CX80 ROSTFOOD można wpisać do rejestru dopuszczonych preparatów bez konieczności dodatkowych badań wewnętrznych. To upraszcza dokumentację i przyspiesza procesy audytowe w ramach standardów takich jak **HACCP, BRC, IFS czy FSSC 22000**.

Dla działów utrzymania ruchu to konkretna korzyść operacyjna - jeden preparat spełniający rygorystyczne normy eliminuje potrzebę stosowania dwóch oddzielnych produktów: jednego „do strefy spożywczej” i drugiego „do reszty zakładu”.

Podsumowanie - profesjonalny odrdzewiacz NSF H1 od CX80

CX80 ROSTFOOD to preparat, który rozwiązuje realny problem zakładów spożywczych - konieczność walki z korozją przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych standardów higieny. **Bezwonny, pozbawiony rozpuszczalników, certyfikowany odrdzewiacz dla przemysłu spożywczego** w wygodnym opakowaniu duospray 500 ml to narzędzie, które powinno znaleźć się w każdym warsztacie utrzymania ruchu, gdzie przetwarzana lub przechowywana jest żywność. Szybkie działanie, ochrona delikatnych materiałów i pełna zgodność z normami NSF H1 - to trzy filary, na których opiera się skuteczność tego produktu.

W każdym przypadku postępuj zgodnie z informacją na etykiecie produktu.