

# Celá řada důvodů, proč přejít na utěrky DuPont™ Sontara® pro potravinářský průmysl

## Vlastnosti

- schválené pro styk s potravinami
- absorbují tekutiny až do sedminásobku své váhy
- sbírají zbytky potravin rychleji než standardní utěrky
- mají vynikající pevnost v tahu

## Výhody

- rychle utírají a čistí povrchy do sucha
- pevné a vícenásobně použitelné
- udržují si čistý vzhled
- dodávají se v různých barvách (barevný kód)

## Použití

- čištění potravinářských zařízení
- otírání ploch z nerezavějící oceli (přípravné stoly, atd.)
- všeobecné čištění
- čištění pultů
- úklid stolů



Sontara® Technologies  
DuPont Nonwovens  
2, chemin du Pavillon  
PO Box 50  
CH-1218 Le Grand Saconnex  
Switzerland  
Fax:00 41 22 717 6112

[nonwoven@che.dupont.com](mailto:nonwoven@che.dupont.com)  
[www.sontara.com](http://www.sontara.com)



*The miracles of science™*



*The miracles of science™*

## Bezpečnostní informace o výrobku jsou k dispozici na požádání.

Tyto informace odpovídají našim současným znalostem o tomto předmětu. Jsou poskytovány výhradně k poskytnutí možných návrhů pro vaše vlastní vyzkoušení. Nejsou však určeny k tomu, aby nahrazovaly zkoušky, které byste potřebovali provést za účelem určení vhodnosti našeho produktu pro Vaši vlastní potřebu. Tyto informace mohou být předmětem revize v případě, že budou k dispozici nové znalosti a zkušenosti. Protože nemůžeme předjímat všechny změny skutečných podmínek koncového uživatele, společnost DuPont nedává záruku a nepřijímá odpovědnost ve spojení s jakýmkoliv použitím těchto informací. Nic v této publikaci se nemá považovat za oprávnění k provozu, nebo za doporučení porušit jakákoliv patentová práva.

L-12584 09/01

# DuPont™ Sontara®

## Utěrky pro potravinářský průmysl

### Špičková technologie spunlace pro vysoce účinné utírání a čištění

Utěrky DuPont™ Sontara® pro potravinářský průmysl jsou vyrobeny z vlákna Sontara®, jedinečné netkané textilie, vyvinuté společností DuPont, která se vyrábí pomocí jedinečné technologie spunlace. Na základě procesu tzv. water needling (zapletení pomocí jemných trysek vody), tato pokroková technologie využívá paprsky vody o vysokém tlaku pro spletení viskózních a polyesterových vláken do formy kompaktní pleteniny. Toto hydrodynamické zapletení způsobí, že utěrka má vynikající mechanickou pevnost, a zároveň, protože vlákna jsou během výroby doslovně promyta, rovněž vykazuje velmi nízký obsah textilního prachu. Tyto vynikající vlastnosti činí z utěrek DuPont™ Sontara® pro potravinářský průmysl ideální prostředek pro víceúčelové utírání a čištění.

### Mimořádné vlastnosti pro potravinářský průmysl

Speciálně navrženy ke splnění potřeb potravinářského průmyslu, s vlastnostmi, jako např. vysoká nasákavost a rychlé sbírání nečistot, jsou utěrky DuPont™ Sontara® pro potravinářský průmysl ideálním prostředkem pro veškeré aplikace



## Kdy byste měli používat utěrky DuPont™ Sontara® pro potravinářský průmysl?

### Když čistý a hygienický povrch je absolutní nutností

Pokud se musíte zaručit za trvalé udržení čistých a hygienicky bezpečných povrchů, je pro Vás úlevou vědět, že společnost DuPont vyvinula řešení – Sontara® pro potravinářský průmysl. Mimořádně nasákavé: tyto víceúčelové utěrky mohou absorbovat tekutiny až do sedminásobku své váhy. Sbírají

také pevné částice rychleji než standardní utěrky, a protože jsou schváleny pro styk s potravinami, jsou ideálním prostředkem pro čištění zařízení a ploch z nerezavějící oceli, jako jsou např. přípravné stoly. Můžete je však také používat pro utírání pultů, čistících stolů a čištění dřezů, kohoutků nebo podlah. Tento druh univerzálnosti přidává hodnotu do četných aplikací, včetně restaurací, cateringu, péče o zdraví a hotelnictví. Protože se utěrky Sontara® pro potravinářský průmysl dodávají v různých barvách, můžete si vytvořit barevně odlišený systém (barevný kód), a jeho pomocí organizovat rozdílné oblasti použití utěrek a zabránit tím vzájemné kontaminaci.

### Navrženy jsou tak, aby byly pevnější a déle vydržely

Mokrý nebo suchý, utěrky Sontara® pro potravinářský průmysl poskytují, v důsledku své pevnosti a trvanlivosti, vynikající hodnotu. Znovu a znovu budou čistit rozlité kapaliny, čmouhy a prach a ušetří více času a peněz než tradiční víceúčelové utěrky. Nejen že jsou velmi pevné a hutná struktura poskytuje tuhost a odolnost proti roztržení, jsou také neuvěřitelně lehké a jejich měkký, sametový omak činí jakékoliv čištění příjemnější a účinnější. Utěrky Sontara® pro potravinářský průmysl se také lehce opláchnou do čista – to je důležité zejména v odvětvích, kde je tolik důležitý vzhled.