

سيحافظ التنظيف المنتظم كجزء من النظام المقرر على كل من الفعالية والعمر الافتراضي للمنتج.

التحضير

نظّف السطح بالفرشاة/المكنسة الكهربائية لإزالة كل الأوساخ السائبة. اكشط أي رواسب صلبة من على سطح الحصيرة. استخدم مزيل العلكة إذا لزم الأمر.

التنظيف اليدوي

يجب رش سائل التنظيف على الأرضيات/الحصائر وتركه يتغلغل في أي شحوم أو أوساخ قبل الشطف بالماء النظيف. يمكن استخدام فرشاة خشنة لزيادة فعالية سائل التنظيف في الأوساخ السطحية.

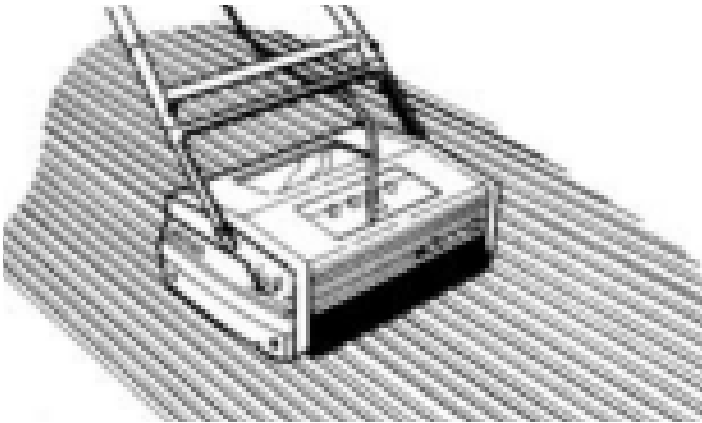


التنظيف بواسطة الآلة

بعد الرش المسبق، نظّف السطح العلوي مبدئيًا، استخدم آلة الفرشاة الأسطوانية في اتجاه الضلوع. في حالة وجود أنماط منقوشة على الأضلاع العلوية حيث تترسب الأوساخ، يجب المرور بالآلة عدة مرات عليها لإكمال التنظيف.

التنظيف بالبخار

يمكن استخدام أي نوع من آلات التنظيف بالبخار. تم الحصول على نتائج جيدة مع خرطوم الضغط العالي بحوالي ٦٨٩٤,٨ كيلو نيوتن/م^٢ (١٠٠٠ رطل لكل بوصة مربعة) ودرجة حرارة ماء حوالي ١٠٠ درجة مئوية. يجب تخفيف سائل التنظيف وفقًا لتوصيات الشركات المصنعة لآلة التنظيف بالبخار. أظهرت التجربة أنه من الأفضل رش سائل التنظيف الساخن/محلول الماء، مما يسمح بالنقع لبضع دقائق قبل تبخيره.



إزالة الشحوم

وجد بعض المستخدمين في صناعة المواد الغذائية أن الطريقة المستخدمة لأغراض التنظيف العامة، على سبيل المثال، في مناطق تحضير اللحوم، قد تكون مُرضية بنفس القدر لتنظيف الحصائر. على سبيل المثال، إذا تغطت الحصيرة بالشحم، فقد يتم تقهها بالكامل في محلول من الماء الدافئ وسائل تنظيف مناسب. استخدم المزيج الموصى به من الشركات المصنعة في أي حوض مناسب. بمجرد تركها منقوعة حتى تتحرر الشحوم عن السطح، يمكن إزالتها من الحوض وتنظيفها برفق بفرشاة خشنة قبل رشها بالماء النظيف.

سوائل التنظيف

يوصى باستخدام منظف سائل بدلاً من المسحوق، والذي تصعب إزالته وقد يترك غشاءً على السطح.