

BULLETIN TECHNIQUE

HS 0435

PRO-CLEAN **Nettoyeur|Asainissant Acide à Mousse** **Abondante**

DESCRIPTION:

Nettoyeur à base d'acides minéraux alimentaires, de surfactants et d'inhibiteur de corrosion.

BUT:

PRO-CLEAN est utilisé pour enlever le tartre causé par l'eau dure et les protéines sur les équipements alimentaires et laitiers, et les chaînes d'embouteillages.

MODE D'EMPLOI:

Mélangez PRO-CLEAN avec de l'eau (entre 30 - 50°C) et brasser jusqu'à ce qu'il soit en solution. Cette solution est immédiatement prête à être écumée. Pulvériser la solution avec un générateur de mousse sur la surface à nettoyer. Permettez à la mousse de rester en contact avec la surface jusqu'à ce que la saleté se détache. Bien rincer avec un jet d'eau puissant.

PRO-CLEAN devrait être écumé à une dilution 1 à 40. À ce niveau c'est un solution efficace contre le tartre de l'eau dure et des protéines. Une solution plus faible peu être utilisée pour des dépôts légers ou plus forte pour des souillures tenaces. **TOUJOURS BIEN RINCER AVEC DE L'EAU POTABLE LES SURFACES QUI PEUVENT ÊTRE EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.**

Pour l'asainissement: PRO-CLEAN est un asainisseur acide efficace. Employez 1 part PRO-CLEAN à 200 parties d'eau pour l'asainissement à l'acide finale des surfaces de contact avec les aliments. Ces surfaces devraient être précédemment nettoyées et rincées avant d'appliquer le rinçage de l'asainissement final. PRO-CLEAN est efficace pour asainiser en eau dure (dureté de l'eau de 30 grains 400 ppm comme CaCO₃). Cette solution d'asainissement peut être appliquée par immersion, trempage, ou la pulvérisation. Laissé pour 10 minutes au minimum en contact avec la surface à asainiser.

Fermes Laitières: Pour le nettoyage des réservoirs en vrac, des ustensiles, des bidons, des séparateurs, des tamis, des seaux et des trayeuses.

Usines de Transformation de Produits Laitiers et Alimentaires: Pour le nettoyage des camions citernes du lait, des réservoirs de stockage, et tout autre équipement.

Industrie Des Boissons Carbonatées: Pour le nettoyage de l'équipement ou machinerie de pré-mélange.

Usines de Viande et de Volaille: Pour nettoyer toutes les surfaces de contact avec la viande ou volaille telles que les convoyeurs, des tables de coupe et d'autres équipements et ustensiles.

UTILISATEURS:

Laiteries, abattoirs, usines alimentaires, fromageries, lavage des oeufs, usine d'embouteillage, brasseries, boulangeries, etc.

AVANTAGES:

- 1) Travail rapidement.
- 2) Enlève une grande variété de souillures, rouille, dépôts de sels minéraux sur le stainless ou autres surfaces.

- 3) Sans odeur, ni fumée.
- 4) Facile à utiliser.
- 5) Facile à rincer.
- 6) Très peu moussant à une température au dessus de 40°C.
- 7) Excellent pour utiliser dans un système C.I.P.
- 8) Accepté pour l'usage dans les Établissements Agréés, référence P216 c1.
- 9) Biodégradable.

PRÉCAUTIONS:

EXTERNE: Un éclaboussure dans les yeux ou sur la peau doit être abondamment rincée avec de l'eau durant 15 minutes, et ensuite couverte de bicarbonate de sodium. **OBTENEZ DES SOINS MÉDICAUX IMMÉDIATEMENT.** Les vêtements éclaboussés doivent être enlevés et lavés immédiatement.

INTERNE: Si avalé, donner une solution de lait et bicarbonate de sodium, lait de magnésie ou blancs d'oeufs battus avec de l'eau ou trois à quatre verres d'eau. **NE PAS INDUIRE LE VOMISSEMENT. OBTENEZ DES SOINS MÉDICAUX IMMÉDIATEMENT.**
Voir Fiche Signalétique.

SPÉCIFICATIONS:

pH	2.0 - 2.4
Densité à 20°C	1.20 - 1.22
Forme physique	Liquide claire
Couleur	Aucune
Odeur	Aucune
Ingrédients actifs	41%
Stabilité	Stable entre -17°C et 55°C