

PRODUIT

ASSAINISSEUR ET NETTOYANT CHLORÉ CLEAN QUICK<sup>MD</sup>

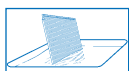


DESCRIPTION

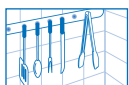
Un assainisseur et un nettoyeur comportant des séquestrants en eau dure. Ce produit est conçu pour assainir et nettoyer les machines de produits laitiers et les surfaces planes de l'industrie alimentaire. Pour nettoyer les équipements et les machines de produits laitiers. Ca formule aide à prévenir les pierres de lait.

CODE - DISTRIBUTEUR	FORMAT	EMBALLAGE	CODE - UPC	DIMENSIONS	
				poids	cubage
	Pot	3 x 4,5 kg	100-37000-02580-8 / caisse 0-37000-02580-1 / unité	14,73 kg	0,022 m <sup>3</sup>
				caisse = longueur x profondeur x hauteur 49,37 cm x 16,84 cm x 26,04 cm	
IMAGE DU PRODUIT	PRODUITS ASSOCIÉS	COMPOSANTS	ACCESSOIRES		
	NETTOYANT A LARGE EFFICACITÉ CLEAN QUICK <sup>®</sup>	INGRÉDIENT ACTIF : Dichloro-s-triazinetriene de sodium dihydrate 6.25%			

APPLICATIONS



Surfaces planes  
de l'industrie alimentaire



Ustensiles



Machines  
de produits laitiers

NOTES

APPARENCE

- Granules blanches

ODEUR

- Léger parfum de chlore

MÉTHODE D'UTILISATION

La mesure à l'intérieur du contenant contient 14,2 grammes d'assainisseur et nettoyeur.

POUR NETTOYER LES ÉQUIPEMENTS ET LES MACHINES DE PRODUITS LAITIERS

1. Vider le compartiment congélateur et le mélangeur.
2. Remplir la trémie d'eau froide et bien rincer le compartiment congélateur.
3. Ajouter 42,5 grammes d'assainisseur et nettoyeur dans 11,4 litres d'eau CHAUDE
4. Mélanger la poudre jusqu'à dissolution complète.
5. Verser cette solution dans la trémie et faire fonctionner la machine pendant 5 minutes, puis vider.

POUR ASSAINIR L'ÉQUIPEMENT ET LES MACHINES DE PRODUITS LAITIERS

1. Rincer après avoir nettoyé en suivant le mode d'emploi à gauche.
2. Assainir en utilisant une nouvelle solution contenant 100 ppm de chlore actif (14,2 grammes de produit pour 3,8 litres d'eau).
3. Après avoir préparé la solution d'assainissement en suivant le mode d'emploi ci-dessus, tester sa teneur en chlore.
4. Verser ensuite la solution dans la trémie et faire fonctionner la machine pendant au moins 1 minute, ou tel que stipulé par la réglementation en vigueur.
5. Vider la machine et laisser sécher.

