E374

NETTOYEUR LIQUIDE CIP E-10

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION : Un nettoyant liquide chloré à extra haute puissance pour nettoyage « en place » d'équipement de l'industrie laitière et alimentaire. Formulé spécifiquement pour l'élimination effective de la protéine et graisse du beurre dans les pipelines et dans les réservoirs de masse.

DIRECTIONS : Pré-rincez complètement avec l'eau propre. Diluez le produit en utilisant 2 ml/litre (1/3 onces/gallon) d'eau à 60°-70°C. Une concentration augmentée est requise pour les régions à eau dure. Circulez au-dessus de la solution dans le réservoir et à travers les conduits pour 8-12 minutes. Brossez toutes pièces qui ne viennent pas en contact avec la solution de détergent. Rincez complètement avec l'eau potable pour enlever toute solution détergente. Juste avant traitement, aseptisez les réservoirs et conduits par circuler 200 p.p.m. de la solution chloré. Drainez complètement.

POUR USAGE COMMERCIALE

2010-06-30

ISO 9001:2015 CERTIFICATION Intertek