



NETTOYANT ALCALIN CONCENTRE NON MOUSSANT

- **Idéal en utilisant le Concept ZDS (Zep Dilution System).**
- **Nettoyant alcalin puissant, peu moussant pour les applications de nettoyage dans l'agroalimentaire.**
- **Surpuissant : élimine rapidement et efficacement la plupart des saletés tenaces.**
- **Economique : concentré, peut être utilisé très dilué.**
- **Economie de main d'œuvre, dans la plupart des cas, plus besoin de brosser manuellement.**
- **Peu moussant : ne produit pas de mousse.**
- **Polyvalent : peut s'utiliser pour le nettoyage à haute pression, par pulvérisation, en bain et à chaud.**
- **Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999.**
- **Tensioactifs biodégradables à plus de 90 %. Sans chlore. Sans phosphates.**
- **Convient pour les applications de nettoyage en place (NEP/CIP).**

UTILISATEURS

Toutes les industries agroalimentaires, les conserveries, les industries laitières, les boulangeries, les usines de traitement du poisson, du vin, les usines de traitement de légumes, les mises en bouteille, les usines de traitement de la viande et de volaille, les cuisines des collectivités, les brasseries, les supermarchés, les usines de traitement des œufs, etc... Convient pour le nettoyage des circuits de conditionnement de boisson (prémix).

APPLICATION

- **Nettoyage haute pression** : selon le type de salissure, diluer le produit entre 1 et 10 % dans l'eau. Appliquer la solution et brosser si nécessaire. Rincer abondamment à l'eau claire sous pression.

- **Trempe à chaud** : diluer le produit entre 2 et 10 % dans l'eau. Faire chauffer la solution et laisser agir jusqu'à ce que la saleté se détache, contrôler régulièrement. Si nécessaire, brosser les saletés tenaces avec une brosse en nylon ou une éponge à récurer. Evacuer la solution et rincer abondamment à l'eau claire.

- **Pour le nettoyage des fours et fumoirs** : faire chauffer le four ou le fumoir jusqu'à 40 – 50 °C. Utiliser le produit pur. Appliquer le produit à l'aide du pulvérisateur Zep sur toutes les surfaces internes du four ou du fumoir. Laisser circuler le produit vaporisé via le système de circulation d'air du four ou du fumoir. Attendre que le produit se soit déposé ou répandu avant d'ouvrir le four ou le fumoir. Rincer abondamment à l'eau claire toutes les surfaces, à l'aide d'un nettoyeur haute pression.

- **Pour application N.E.P./C.I.P.** : rincer le système à l'eau. Préparer une solution de 0,5 à 5 % de produit dans l'eau, suivant le type et le degré d'encrassement. Faire circuler la solution jusqu'à ce que la saleté se détache ou soit éliminée; vérifier régulièrement. Evacuer la solution et rincer abondamment à l'eau claire.

- **Pour le nettoyage, dérougissage et détartrage dans les industries viticoles** : S'utilise dilué dans l'eau de 2 à 15 % sur les machines à vendanger, rogneuses, égrappoirs, fouloirs, tuyaux, pompes, caisses à vendange, conquets, pressoirs, cuves en acier émaillé ou inox, cuves en ciment brut ou verré, cuves en résine polyester.

CONDITIONS D'EMPLOI

Eviter le contact avec l'aluminium, les métaux galvanisés ou les surfaces peintes. Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide jaunâtre.

Parfum : inodore.

pH : ± 14.

Densité : 1,28 environ.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société

 www.pro5.fr

PROTECTION PRÉCONISÉE : gants, lunettes, vêtements.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.

D1594-0711-1377



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

