



PROALIM 14



NETTOYANT ALCALIN CONCENTRE NON MOUSSANT



- **Nettoyant alcalin puissant, non moussant pour nettoyer le matériel en industries agroalimentaires.**
- **Surpuissant : élimine rapidement et efficacement les souillures organiques tenaces.**
- **Concentré : peut être utilisé très dilué.**
- **Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.**
- **Conforme au règlement CE n° 889/2008 relatif à la production biologique.**
- **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).

S'UTILISE AVEC

Concept ZDS (*Zep Dilution System*), centrales d'hygiène, nettoyeurs HP, brosses "BrossAgro".

APPLICATION

- **Nettoyage haute pression** : selon le type de salissure, diluer le produit entre 1 et 5 % dans l'eau. Appliquer la solution et brosser si nécessaire. Rincer abondamment à l'eau claire sous pression.

- **Trempe à chaud** : diluer entre 2 et 5 % dans l'eau. Faire chauffer la solution et laisser agir jusqu'à ce que la saleté se détache. 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 à l'aide du pulvérisateur Zep sur les surfaces internes du four. Laisser circuler le produit vaporisé via le système de circulation d'air. Attendre que le produit se soit déposé avant d'ouvrir. Rincer le four 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 4 %, suivant le type et le degré d'encrassement. Faire circuler la solution jusqu'à ce que la saleté se détache ou soit éliminée. Evacuer 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 10 % 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. En dérougissage, effet renforcé en mélange avec le PROALIM PEROXY.

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 limpide incolore.

pH pur : ± 14.

pH (5 %) : 13 environ.

Densité : 1,30.

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 de protection.

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

D2204-0214-1414



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

