



Nonfood Compounds
Program Listed A2
Registration # 142313

Nettoyant alcalin très puissant et peu moussant. Élimine efficacement et rapidement les souillures tenaces

FS CIP CLEANER

Nettoyant C.I.P. peu moussant

PROPRIÉTÉS

Économique	Fortement concentré permettant une importante dilution et application rapide.
Moins contraignant	Les appareils ne doivent plus être démontés. Les cirages à la main appartiennent au passé.
Polyvalent	Approprié pour de nombreuses applications, telles que le nettoyage C.I.P., nettoyage haute-pression ou à la vapeur.

APPLICATION

Recommandé pour les tuyaux dans des conserveries, industries de boissons et usines laitières. FS CIP CLEANER peut être appliqué dans des entreprises de conditionnement de viandes, volailles et poissons, usines d'embouteillage et partout où des méthodes de nettoyage puissantes sont nécessaires pour nettoyage haute-pression, trempage, à la vapeur ou de circulation (application C.I.P.).

CARACTÉRISTIQUES

Aspect Liquide
Couleur Jaunâtre
Odeur Inodore
Densité à 20 °C ± 1,5 g/cm³
pH à 20 °C 14 ± 0,5

CONDITIONS D'EMPLOI

Non approprié pour application sur l'aluminium, surfaces métalliques galvanisées ou peintes. Pour le nettoyage de boîtes à fumée avec appareils de dosage automatique, utilisez le produit FS Formula 10184. Ne pas laisser sécher sur la surface. Rincez à l'eau.

MODE D'EMPOI

Application C.I.P. : Rincez le système à l'eau. Préparez une solution de 10 à 40 ml de produit par litre d'eau (en fonction de la pollution). Laissez circuler la solution jusqu'à ce que les saletés soient délogées et/ou éliminées ; contrôlez régulièrement. Évacuez la solution et rincez minutieusement à l'eau propre.

Pour nettoyage à la vapeur et par trempage : Utilisez de 15 à 60 ml de produit par litre d'eau. Chauffez la solution et laissez-la agir jusqu'à ce que les saletés soient délogées ; contrôlez régulièrement. Si nécessaire, frottez les taches tenaces à l'aide d'une brosse en nylon ou d'une éponge à récurer. Évacuez la solution et rincez minutieusement à l'eau propre.

Pour le nettoyage de fours et de boîtes à fumée : Chauffez le four ou la boîte à fumée à environ 40°C à 50°C. Utilisez le produit sans le diluer. Appliquez le produit sur toutes les surfaces internes du four ou de la boîte à fumée, à l'aide du vaporisateur ZEP. Laissez circuler le produit vaporisé au travers du système de circulation d'air du four ou de la boîte à fumée. N'ouvrez pas le four ou la boîte à fumée avant que le produit se soit précipité ou dispersé. Rincez minutieusement toutes les surfaces à l'aide d'un jet à haute pression avec de l'eau propre.

Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Étant donné la grande diversité de circonstance d'utilisation et des facteurs humains non prévisibles, nous recommandons de toujours tester de nos produits avant leurs utilisations définitives dans la pratique. La présente fiche technique peut déjà avoir été revue en fonction de la réglementation, de la disponibilité des composants ou des nouvelles informations reçues. La dernière version en vigueur et donc la seule valable, peut vous être envoyée sur simple demande.



Zep Italia s.r.l.
T • 800 016 918
Technico • 800-579185
tecnico@zepurope.com
www.zep.it



Zep UK Ltd.
T • 0151 422 1000
F • 0151 422 1011
info@zep.co.uk
www.zep.co.uk



Zep Industries BV
T • 02 347 01 17
F • 02 347 13 95
sales@zep.be
www.zepindustries.be



Zep Industries BV
T • 0164 250100
F • 0164 266710
info@zepbenelux.com
www.zepindustries.nl



Zep Industries BV
T • 0521 174158
F • 0521 5217114
sales@zepbenelux.com
www.zepindustries.de

