



F&B Hypofoam

VF6

Nettoyant moussant très chloré

Description

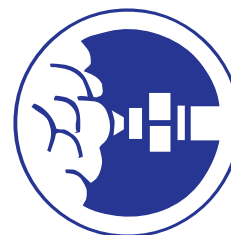
Le détergent Hypofoam est un nettoyant moussant, alcalin et très chloré, conçu pour être employé quotidiennement dans l'industrie des aliments et des boissons et dans l'industrie laitière.

Efficace

- Efficace sur tous les types de souillures alimentaires
- Élimine rapidement les taches
- Aide à prévenir l'accumulation de pellicules de protéines
- Rinçage complet

Discussion

Le détergent Hypofoam est un nettoyant moussant alcalin contenant une forte teneur d'hypochlorite ainsi qu'un mélange d'agent chélatant, de surfactif et d'agents mouillants. Il est très efficace pour faire disparaître une grande variété de souillures alimentaires, y compris le gras animal et végétal, le sang et les protéines. De plus, grâce à sa forte teneur en chlore il élimine rapidement les taches organiques et végétales et aide à prévenir l'accumulation de pellicules protéiques. Ce produit est recommandé pour le nettoyage quotidien dans les secteurs de la transformation des légumes, de la mise en conserve et de la production de vins et de boissons gazeuses. Il convient également en présence de grosse saleté protéique comme on en trouve dans les abattoirs et les usines de transformation de la volaille et du poisson. Il peut servir à laver les planchers, les murs, les tables de découpe, les remplisseuses, les convoyeurs et autre matériel de transformation. Ce produit peut être employé dans une grande variété d'appareils générateurs de mousse.



Diverclean



F&B Hypofoam

VF6

Nettoyant moussant très chloré

Mode d'emploi

Utiliser le nettoyant Hypofoam à une concentration variant de 20 à 100 mL/L (2,5 à 13 oz/gal. US) en fonction du type et du degré de souillure. Cependant, en présence de grosse saleté, la concentration d'emploi peut être augmentée. Ne pas dépasser 60 °C (140 °F). La stabilité maximale du chlore est obtenue à une température modérée d'environ 48 °C (120 °F) ou moins. Rincer à l'eau potable.

Données techniques

Certification	Emploi accepté dans les établissements de transformation des aliments
Couleur/Forme	Liquide jaune transparent
Odeur	Chlore
Densité	1,07
pH (1%)	11,1
% P	0,0
pH (concentré)	13,1
% de chlore actif	3,9
% d'alcalinité libre (sous forme de Na ₂ O)	1,25
% d'alcalinité totale (sous forme de Na ₂ O)	3,4

Ces données sont typiques d'une production normale et ne devraient pas être considérées comme des spécifications.

Renseignements sur la manutention et l'entreposage sécuritaires

Conserver dans le contenant d'origine, à l'abri des températures extrêmes. Des consignes détaillées sur la manutention et l'élimination de ce produit sont indiquées dans la fiche signalétique.

Compatibilité du produit

Lorsqu'il est appliqué aux concentrations et aux températures recommandées, le nettoyant Hypofoam peut être utilisé sur les qualités d'acier inoxydable qu'on retrouve couramment dans l'industrie des aliments transformés. Cependant, il n'est pas compatible avec les métaux doux tels que l'aluminium et les métaux galvanisés. Toujours rincer les surfaces à fond après avoir employé ce produit (en dedans d'une heure). En cas de doute, on conseille d'évaluer chaque matériau individuellement avant toute utilisation prolongée.

Trousse d'analyse

Trousse d'analyse alcaline n° 409879

Mise en garde

Consulter la fiche signalétique.