



Delvak^{TM/MC}

VC84

Nettoyant alcalin à haut rendement

Description

Le nettoyant Delvak^{TM/MC} est un produit caustique parfaitement conçu pour le nettoyage par circulation des pasteurisateurs haute température courte durée (HTST) et des évaporateurs pour lait et lactosérum, pour le nettoyage des friteuses et pour les laveuses à pression.

Efficace

- Formule à haut rendement efficace même à de faibles concentrations
- Contient des adoucisseurs d'eau qui préviennent la formation de tartre et de pellicules minérales
- Contient des surfactifs qui accélèrent la pénétration de la saleté
- Contient des agents antimousse qui enraient la production excessive de mousse

Polyvalent

- Polyvalent, peut être employé pour le nettoyage par circulation et par pulvérisation

Facile à utiliser

- Se rince complètement, laissant les surfaces étincelantes et exemptes de pellicule et de résidus

Discussion

Le nettoyant Delvak^{TM/MC} est un produit phosphaté capable de séquestrer une eau d'une dureté atteignant 260 ppm. Il contient des surfactifs qui favorisent la pénétration des souillures et le rinçage, laissant les surfaces totalement dénuées de pellicule lorsqu'il est suivi d'un rinçage acide avec l'acide Diversey adéquat. Par ailleurs il ne produit pas de mousse excessive lorsqu'il est employé dans les pulvérisateurs-laveurs et se rince parfaitement pour laisser le matériel étincelant. Ce produit permet aux usines alimentaires de demeurer propres en pénétrant et en éliminant rapidement plusieurs types de souillures dont les dépôts carbonisés, gras et protéiques sur le matériel de transformation. Il assure l'efficacité des opérations et prolonge la durée de service du matériel tout en protégeant la qualité des produits.



Diverflow



Delvak^{TM/MC}

VC84

Nettoyant alcalin à haut rendement

Mode d'emploi

Consulter le tableau pour connaître les concentrations spécifiques de nettoyant Delvak^{TM/MC} utilisées en fonction de chacune des opérations de nettoyage décrites ci-dessous :

Nettoyage par circulation :

Utiliser à la concentration A pour le nettoyage par circulation des appareils HTST et des appareils de cuisson à vide en fonction de la quantité et du type de saleté à éliminer.

Nettoyage des friteuses et nettoyage par ébullition des marmites à vapeur (à chemise en acier inoxydable) :

Utiliser à la concentration B pour le nettoyage des friteuses. Les gros dépôts carbonisés peuvent nécessiter l'utilisation de concentrations supérieures.

1. Bien rincer la marmite avec de l'eau tiède à chaude.
2. Remplir la marmite d'eau et y verser le nettoyant Delvak^{TM/MC} doucement. Mettre en marche la vapeur dans la chemise et élever la température de la solution jusqu'à 77° à 88 °C (170° à 190 °F). Mettre en marche les agitateurs. Utiliser une brosse à long manche pour brosser avec soin l'intérieur et l'extérieur de la marmite. Ne pas faire fonctionner les agitateurs pendant le brossage. Certaines

marmites sont munies d'un récipient encastrable amovible au moyen d'un palan hydraulique. Ce type de récipient devrait être lavable dans la marmite si les agitateurs ne nuisent pas. Nettoyer pendant 30 à 90 minutes.

3. Vider et rincer.
4. Remplir la marmite d'eau et y verser Descale à raison de 1 mL/L (1 oz liq./10 gal. US). Amener la température entre 54° et 60 °C (130° et 140 °F) avec la chemise à vapeur. Nettoyer pendant 20 à 30 minutes.

Usines de conditionnement des viandes, laveuses à pression pour tôles et moules:

Remplir une cuve avec une solution à la concentration C à une température entre 65° et 77 °C (150° et 170 °F). Si la saleté est très incrustée, faire tremper les tôles dans une solution détergente avant le nettoyage. **REMARQUE** : Neutraliser la mousse par l'élimination de la grosse saleté et en ajoutant au besoin du AF Lotemp.

Concentration	A	B	C
oz/gal. US	1,0 à 2,0	1,6 à 4,8	0,8 à 3,2
g/L	7,5 à 15	12 à 36	6 à 24

Données techniques

Certification	Emploi accepté dans les établissements de transformation des aliments
Couleur/Forme	Poudre blanche opaque
Odeur	Sans fragrance ajoutée
Masse volumique	1,0
pH (1%)	14,0
% P	3,04
% d'alcalinité active libre	66,8
% d'alcalinité active totale	68

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

Le nettoyant Delvak^{TM/MC} est sans danger pour les matériaux couramment employés dans l'industrie des aliments et des boissons lorsqu'il est appliqué selon les conditions recommandées. En cas de doute, on conseille d'évaluer chaque matériau individuellement avant toute utilisation prolongée.

Trousse d'analyse

Trousse d'analyse n° 409224 ou 409239

Mise en garde

Consulter la fiche signalétique