



F&B Liquid Bril Tak[®]

VC85

Détergent liquide caustique

Description

Le détergent Liquid Bril Tak[®] est un composé liquide caustique, conçu pour le nettoyage par pulvérisation, par trempage et par circulation du matériel et des pipelines dans les usines de produits alimentaires et de boissons où l'eau est moyennement à très dure.

Facile à utiliser

- Simple à utiliser puisqu'il ne nécessite aucun additif
- Convient à l'expédition en vrac et à l'alimentation automatique

Efficace

- Formule très chélatée qui prévient la formation de tartre en eau dure
- Prévient la précipitation des sels d'eau dure lors du rinçage

Discussion

Le détergent Liquid Bril Tak[®] est un composé liquide caustique à haut rendement, conçu pour le nettoyage par circulation des canalisations dans les usines de transformation des aliments et des boissons. En tant que détergent liquide très caustique et composé de nettoyage contenant des agents mouillants et chélatants, ce produit est également employé pour le lavage des bouteilles. À cet effet les agents mouillants sont mélangés pour neutraliser le plus efficacement possible l'eau dure et la formation de tartre, tant dans le cycle de lavage que de rinçage.



Divobrite



Liquid Bril Tak®

VC85

Détergent liquide caustique

Mode d'emploi

Nettoyage en circuit fermé :

Faire circuler une solution caustique de 0,25 à 1 % à une température se situant entre 48° et 88 °C (120° et 190 °F).

Pasteurisateurs des laiteries et des condenseriers :

La concentration de la solution caustique doit se situer entre 1 et 2 % et la température doit dépasser d'au moins 5 °C (9°F) la température de transformation maximale.

Matériel de transformation des aliments :

Trempage : Utiliser à une concentration de 0,2 à 2 % jusqu'à 88 °C (190 °F).

Pulvérisation : Utiliser à une concentration de 0,2 à 0,75 % jusqu'à 88 °C (190 °F).

Cuves et matériel de stockage : Utiliser à une concentration de 0,2 à 0,75 % jusqu'à 88 °C (190 °F).

Après le nettoyage, rincer le matériel à fond à l'eau potable. Avant de réutiliser le matériel, l'assainir avec l'assainisseur Diversey approprié.

Lavage des bouteilles :

1. Inspecter la laveuse à bouteilles avec soin et détartre avec un acide Diversey au besoin.
2. Remplir la laveuse et maintenir la concentration caustique et la température requises par la réglementation locale ou provinciale ou par le franchiseur.
3. Faire passer les bouteilles dans la section de lavage de la machine, égoutter puis rincer à l'eau potable.

Pour usage exclusif au Canada :

Lavage des oeufs :

Utiliser à raison de 1,5 à 6,25 mL/L d'eau (0,2 à 0,8 oz/gal. US) pour maintenir le pH entre 10,5 et 11,0 à une température se situant entre 40° et 50 °C (100° et 120 °F). Les oeufs destinés à l'alimentation humaine doivent ensuite être rincés à fond à l'eau potable.

Communiquez avec votre représentant Diversey pour connaître d'autres applications.

Datos técnicos

Certification	Emploi accepté dans les établissements de transformation des aliments
Couleur/Forme	Liquide blanc voilé, incolore
Odeur	Fade
Densité	1,5
% P	0,23
pH (1%)	12,1
pH (concentré)	14,0
% d'alcalinité libre (sous forme de Na ₂ O)	34,4
% d'alcalinité totale (sous forme de Na ₂ O)	34,7

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 fermé, 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 détergent Liquid Bril Tak® est sans danger sur l'acier, l'acier inoxydable et les bouteilles en verre lorsqu'il est employé aux concentrations et aux températures recommandées. Il est déconseillé de l'employer sur les surfaces en étain, en aluminium, en laiton et en zinc.

Trousse d'analyse

Trousse d'analyse n° 409239

Mise en garde

Consulter la fiche signalétique