

Notice technique

Principe

Depuis de nombreuses années, d'excellents détergents permettent de résoudre de nombreux problèmes des gros nettoyages dans l'industrie agro-alimentaire, les grandes cuisines et l'HORECA. Si les résultats sont généralement satisfaisants au niveau du matériel et des locaux, il faut toutefois mettre en évidence trois lacunes importantes :

- Si la propreté visuelle semble satisfaisante en général, mais que l'on examine de plus près les endroits délicats ou difficilement accessibles des machines de conditionnement parfois très sophistiquées, on se rend compte que le travail en profondeur est loin d'être parfait. Des traces de matières organiques subsistent pouvant provoquer des pollutions alimentaires dangereuses lors de la remise en route du matériel.

- L'effluent évacué, après nettoyage, via les tuyauteries d'écoulement des eaux usées est fortement chargé en matières organiques plus ou moins bien émulsionnées. Une partie de ces matières va donc se déposer dans les tuyauteries (surtout dans les coudes et les dérivations où elles risquent de s'accumuler rapidement). Cela peut provoquer à terme, non seulement des dégagements d'odeurs désagréables, mais le bouchage complet des écoulements.

- En bout de circuit, ces matières peuvent arriver dans un système d'épuration qui pourrait être perturbé par cet apport important et ponctuel de matières organiques et de détergent parfois agressif.

Afin de pallier aux problèmes évoqués ci-dessus, tout en augmentant encore l'efficacité des détergents actuels, nous avons développé le BIO-CLEAN 1 Liquide, présentant les qualités d'un excellent nettoyant auquel ont été ajoutés des enzymes spécifiques afin de créer une synergie plus complète entre les différents constituants

Le rôle des enzymes est la **décomposition totale** des matières organiques

Cette action en profondeur permet non seulement un nettoyage parfait du matériel le plus complexe, mais lors de l'évacuation des effluents il n'y aura aucun risque de dépôts ou de colmatages. Le système d'épuration sera renforcé par la présence d'enzymes dans la solution de nettoyage.

BIO-CLEAN 1 Liquide convient pour le nettoyage du matériel, des murs et des sols en industrie agro-alimentaire, en grandes cuisines et dans l'HORECA.

Mode d'emploi et dosages

• Nettoyages manuels

La quantité de BIO-CLEAN 1 Liquide à utiliser sera en fonction de l'importance des souillures et du type d'application

Dosage : 30 à 100 ml / 10L eau chaude

Pour que l'action des enzymes soit optimale, il faut prévoir un temps de contact de 10 à 15 minutes avec les surfaces à nettoyer. Le rinçage se fait soit manuellement soit avec un appareil à haute pression

• Trempage

De petits appareils non électriques ou des pièces de machines peuvent être immergés dans des bains de BIO-CLEAN 1 Liquide. Les couteaux, tabliers et gants métalliques peuvent subir une véritable rénovation par ce trempage

Dosage : 50 à 200 ml / 10L eau chaude

Le temps de contact est de minimum 1 heure et au maximum 1 nuit. Il faut noter que les bains de trempage ne doivent pas être nécessairement remplacés après chaque application

Composition

BIO-CLEAN 1 Liquide contient entre autre :

Tensio-actifs anioniques et nonioniques, enzymes, séquestrant, agent conservateur.

Précautions

BIO-CLEAN 1 Liquide n'est pas soumis à l'étiquetage de sécurité et ne nécessite pas de précautions particulières d'utilisation. Néanmoins il convient de le garder en dehors de la portée des enfants

Conditionnement

BIO-CLEAN 1 Liquide est disponible :

- en cartons de 12 X 1 L
- en bidons plastiques de 10 L

Pour tous renseignements supplémentaires, veuillez contacter votre distributeur agréé