

CUISINE

Sanidine

Nettoyeur machine à vaisselle · Produit de rinçage du verre à base d'iode



SANIDINE est un produit de rinçage du verre iodophore qui peut être utilisé dans les lave-verres automatiques, pour le lavage à la main et le nettoyage des planchers, des murs et des poubelles, ainsi que pour le nettoyage du matériel de laiterie et de transformation des aliments. SANIDINE offre des performances exceptionnelles grâce à la combinaison unique de ses ingrédients.

- Spécialement conçu pour être utilisé dans les lave-verres
- L'utilisation quotidienne préviendra l'accumulation de tartre du lait dans les laiteries
- Dilution de l'utilisation concentrée-faible coût
- Aucun rinçage à l'eau potable n'est requis si le produit est utilisé à une concentration de 12,5 à 25 ppm

APPLICATIONS

Verrerie
Coutellerie
Vaisselle

Batterie de cuisine
Électroménagers
Chaudrons et casseroles



ATTRIBUTS DU PRODUIT

Apparence: opaque
Couleur: brun
Mousse: faible
Odeur: caractéristique
pH: acide

Emballage
4 x 3.78 L

Code
1100600-4cs



PROMAX®

MODE D'EMPLOI

Réservoirs à lait: Utiliser SANIDINE quotidiennement pour prévenir l'accumulation de tartre du lait.

1. Rincer à l'eau tiède jusqu'à ce que tout le lait soit éliminé.
2. Laver avec une solution de SANIDINE à 100 ppm (11 ml/litre) (1,4 oz/gal) (1:86). Brosser à fond.
3. Égoutter et rincer à l'eau potable.

Assainissement des surfaces en contact avec les aliments (laiteries, usines de transformation des aliments, usines de transformation du poisson):

1. Retirer les matières organiques et les débris.
2. Laver l'équipement avec une solution de Sanidine à 25 ppm (3 mL/litre)(0.35 oz/gal) (1:426).
3. Rincer à l'eau potable.

Lavage des verres de bar et assainissement des lave-vaisselle à basse température:

1. Retirer les matières organiques et les débris.
2. Utiliser le produit pur avec une partie égale d'eau.
3. Mesurer le rinçage final à 12,5 ppm (aucun rinçage à l'eau potable n'est requis).

REMARQUE: Une méthode d'analyse appropriée de la concentration/du ppm doit être disponible et utilisée régulièrement pour assurer des niveaux adéquats d'assainisseur. La surface assainie doit sécher à l'air. Ne pas utiliser avec d'autres produits de nettoyage, sauf indication contraire. Tenir à l'écart des produits alcalins et chlorés.

UTILISATION DANS LES USINES ALIMENTAIRES: Tous les aliments doivent être retirés ou recouverts avant l'utilisation, et les surfaces en contact avec les aliments doivent être soigneusement rincées à l'eau potable afin qu'il n'y ait pas de contamination des aliments après l'utilisation du produit.

Application:

Réservoirs à lait	10.8ml/litre
Assainissement des surfaces en contact avec les aliments	2.7ml/litre
Lavage des verres de bar et assainissement des lave-vaisselles à basse température :	1:1

STOCKAGE

Stocker dans un récipient résistant à la corrosion avec doublure intérieure. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Garder sous clef. Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.

MANIPULATION SÉCURITAIRE

Avant l'utilisation, assurez-vous que les employés lisent et comprennent les étiquettes du produit et la Fiche de Données de Sécurité. Le mode d'emploi se trouve sur l'étiquette et la fiche technique. Les employés peuvent trouver les avertissements de danger, les mises en garde et les procédures de premiers soins sur les FDS. Pour obtenir les FDS, allez en ligne à projectclean.com ou téléphonez au 1 800 663-9925. Une utilisation non appropriée peut causer des dommages ou des blessures.

PROMAX®