

POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS *Solutions*



TEMPEST^{MC}

NETTOYANT ALCALIN NON MOUSSANT



- Nettoyant NEP non moussant pour les usines d'aliments et de boissons
- Formule alcaline concentrée polyvalente
- Homologué NSF et ACIA pour son utilisation dans les usines d'aliments et de boissons

State[®]
Since 1911

CARE FOR WORK ENVIRONMENTS[®]

TEMPEST^{MC}

NETTOYANT ALCALIN NON MOUSSANT

SPÉCIALEMENT CONÇU

Tempest est un nettoyant alcalin non chloré et non moussant recommandé pour le nettoyage des bacs et plateaux, le nettoyage en place (NEP) ainsi que le nettoyage à pression.

Cette formule polyvalente est efficace contre une gamme de salissures tenaces de sources diverses dont le carbone, les souillures à base de corps gras, la graisse et l'huile. Tempest s'attaque rapidement à la saleté et lui donne une consistance rinçable qui permet de l'éliminer facilement

Produit développé avec des agents de surface à faible action moussante, Tempest élimine les inquiétudes lors de son utilisation dans le NEP, les autolaveuses et les machines à laver par pulvérisation pour les bacs.

POLYVALENT ET ÉCONOMIQUE

Tempest est homologué NSF en tant que nettoyant général (A1) pour l'utilisation dans les établissements de transformation de la viande et de la volaille soumis à l'inspection fédérale. La formule concentrée peut être diluée de 2 ml à 288 ml par litre d'eau selon l'application. Reconnu par l'ACIA (Agence canadienne d'inspection des aliments) en tant que nettoyant général pour les usines d'aliments.

Tempest élimine efficacement les protéines, les graisses et les glucides dans une variété d'installations de transformation des aliments comprenant :

- Conserveries
- Laiteries
- Boulangeries
- Installations de transformation des fruits de mer
- Établissements vinicoles
- Cuisines institutionnelles
- Installations d'embouteillage
- Restaurants
- Installations de transformation des viandes et des volailles
- Brasseries
- Installations de transformation de fruits et de légumes

MODE D'EMPLOI :

Nettoyage des bacs et des plateaux : Ajouter 2 ml à 16 ml de produit par litre d'eau. Le produit peut être injecté dans les lave-vaisselles automatiques ou ajouté manuellement à l'eau de lavage.

Nettoyage en place (NEP) : Rincer le système avec de l'eau. Diluer de 32 ml à 64 ml de produit par litre d'eau, selon le degré de saleté. Pour des résultats optimaux, réchauffer la solution entre 60 °C et 85 °C (140 °F à 185 °F). Faire circuler la solution dans le système jusqu'à l'élimination de la saleté. Purger le système et rincer à l'eau potable.

Nettoyage à la pression et la vapeur : Diluer de 8 ml à 24 ml de produit par litre d'eau, selon le degré de saleté. Appliquer la solution sur les surfaces souillées; frotter si nécessaire. Rincer à l'eau potable.

Hottes autonettoyantes : Ajouter 96 ml à 288 ml de produit par litre d'eau. Faire circuler la solution dans le système selon les directives du fabricant. Rincer à l'eau potable.

Nettoyage général : Diluer de 16 ml à 48 ml de produit par litre d'eau, selon le degré de saleté. Appliquer la solution sur les surfaces souillées; frotter si nécessaire. Rincer à l'eau potable.

Autolaveuse : Diluer de 8 ml à 24 ml de produit par litre d'eau, selon le degré de saleté. Nettoyer le plancher à l'aide de l'autolaveuse. Bien rincer à l'eau potable.

Remarque : Prudence lors de l'utilisation sur l'aluminium, les métaux galvanisés ou les surfaces peintes. Un contact prolongé peut causer une détérioration. Ne pas mélanger à d'autres produits chimiques.

DONNÉES TECHNIQUES

ASPECT : liquide incolore

HYDROSOLUBILITÉ : totale

ODEUR : faible

pH (concentré) : >12,5

MASSE VOLUMIQUE (KG/L) : 1,11

Pour les renseignements concernant la fiche de données de sécurité, consulter le www.stateindustrial.com.

EMBALLAGE

110297	Baril de 208 l
111367	Baril de 75 l
124841	Seau de 18 l
111366	Bouteille de 3,78 ml/caisse de 4



State Industrial Products
5915 Landerbrook Drive
Mayfield Heights, OH 44124
Pour commander : 1 866 747-2229
www.stateindustrial.com

Canada
6935 Davand Drive
Mississauga, Ontario L5T 1L5
Pour commander : 1 800 668-6513

Porto Rico
Royal Industrial Park, Bldg "M"
Local #5, Carr 869, km 1.5 Palmas
Cataño, P.R. 00962
Pour commander : 787 275-3185

