

Produkty do mycia w systemach CIP



1. Mycie w obiegach zamkniętych:

Strovels A 351 – zasadowy środek o właściwościach myjąco-dezynfekujących. Skuteczność efektu antybakteryjnego gwarantuje podchloryn sodowy. A351 nie uszkadza takich materiałów jak stal chromowo-niklowa, żelazo, emalia szklana, plastik i aluminium powlekane plastikiem. Powierzchnie z czystego aluminium można czyścić tym środkiem jedynie pod warunkiem, że temperatura czyszczenia wynosi 35°C lub jest niższa a czas ekspozycji nie przekracza 5 min. W przemyśle mleczarskim A351 używany jest przede wszystkim do czyszczenia i dezynfekcji zbiorników magazynowych i transportowych i do dezynfekcji rur itp. W przemyśle piekarniczym środek znajduje zastosowanie w czyszczeniu zbiorników, rur oraz jako środek ogólnego zastosowania do mycia i dezynfekcji. W zakładach produkujących napoje A351 używany jest do czyszczenia zbiorników, rur, mieszalników a także stosuje się go jako środek ogólnego zastosowania do mycia i dezynfekcji. Dozowanie: 1-2%.

2. Silny środek czyszczący w systemie CIP:

Strovels Alfapip - płynny, niepieniący środek zasadowy o silnym działaniu przeznaczony do mycia wyposażenia w obiegach zamkniętych. Można także stosować do mycia komór wędzarniczych itp. gdy nie zaleca się stosowania mocno pieniących produktów. Dozowanie: 1-2%.

3. Odkamienianie oraz czyszczenie systemów CIP:

Strovels A 417 – płynny, kwaśny, niepieniący środek przeznaczony do usuwania osadów z kamienia i kamienia mlekowego. Nadaje się do odkamieniania zmywarek, czyszczenia instalacji w dojarniach, rur, zbiorników magazynowych i transportowych. Dozowanie: 0,5 – 2,0%.

4. Dezynfekcja w systemie CIP:

Strovels A 412 – kwaśny, nisko pieniący środek dezynfekujący działający na wszystkie grupy mikroorganizmów i wirusów. Stosowany w systemach zamkniętych. Dozowanie: 0,5 – 2,0%.