



## Clip HW (AFCO 5236)

### DESCRIPTION GÉNÉRALE

Clip HW (AFCO 5236) est un nettoyant liquides hautement alcalin et chloré qui est formulé pour un nettoyage spécial exigences. Il est efficace pour les zones de nettoyage d'eau dure où l'alcalinité et un agent oxydant sont requis. Ces propriétés sont importantes pour le décapage, pour l'élimination des protéines et d'autres accumulations de sols alimentaires.

### PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

|                    |   |                                |
|--------------------|---|--------------------------------|
| Apparence          | : | Liquide clair, vert jaune pâle |
| Odeur              | : | Chlore                         |
| pH (1%)            | : | 12.3                           |
| Gravité Spécifique | : | 1.17                           |
| Émulsification     | : | Rapide                         |
| Mousse             | : | Aucun                          |
| Rinçage            | : | Excellent                      |
| Étagère Durée      | : | Un an                          |

### DIRECTIONS D'UTILISATION

L'AFCO 5236 est acceptable pour le nettoyage de tous les types d'équipements qui auront un contact alimentaire ultérieur. Opération de nettoyage devrait être suivi d'un rinçage à l'eau potable. Ne pas utiliser sur les métaux mous.

#### Nettoyage à Pression, Réservoir de Trempage et Système de Recirculation (Laiteries, les Brasseries et les Usines Alimentaires):

Utilisez 4 à 31ml d'AFCO 5236 par litre d'eau 60°C fonction de la charge du sol, suivi d'un rinçage à l'eau potable. 15ml/L d'AFCO 5236 obtient environ 400 ppm de chlore disponible pour le blanchiment et le détachage.

#### Applications pour Mousse Robuste:

Utiliser 1 partie de Clip HW (AFCO 5236) avec 10 portions d'eau 43°C. Ajouter un gallon de Foam It (AFCO 5269) pour 50 gallons de solution de nettoyage pour l'élimination de la viande, de la volaille, de la graisse et de l'amidon sur l'équipement alimentaire.

# FICHE de DONNÉES TECHNIQUES

800 Development Ave. ▪ Chambersburg, PA 17201 ▪ 1-800-345-1329 ▪ [www.afcocare.com](http://www.afcocare.com)



## Applications pour Mousse Légère:

Utiliser 1 portion d'AFCO 5236 avec 20 portions d'eau 38°C. Ajouter 1.9L de mousse par 190L de solution de nettoyage.

Cette façon permet de retirer efficacement les dépôts de gras, d'amidon, etc., normalement rencontrés dans des opérations quotidiennes de nettoyage.

## Nettoyage Difficile:

Utiliser 1 portion d'AFCO 5236 avec 5 à 10 parts d'eau chaude lorsqu'il a des taches tenaces tel qu'avec les fruits et légumes, l'accumulation de vernis sur les réchauds, les dépôts sur les rubans et sur les planches de néoprène.

## Système de Vidange:

Utiliser 46ml/L d'eau chaude d'AFCO 5236. Incorporer la solution via un tuyau plongeur dans la ligne à l'embouchure la plus proche de la pompe. Vider les trappes et disposer de la solution. Bien rincer.

## Pièces de Caoutchouc et Infiltration de Machine à Traire:

Utiliser 15.6ml/L d'eau chaude d'AFCO 5236. Tremper les pièces dans un contenant de plastique, acier inoxydable ou en caoutchouc pour 2 heures, bien rincer, suspendre pour sécher et désinfecter avant de les utiliser.

## SÉCURITÉ

Sûr sur l'acier inoxydable, le cuivre, le polyvinyle chloré, le polyéthylène, le caoutchouc et les garnitures de verre. NE PAS utiliser sur les métaux mous, l'aluminium et l'acier galvanisé.

Stocker dans un endroit frais pour prévenir l'évolution du chlore. Ne pas entreposer dans un endroit ensoleillé ou près chaufferettes. Ouvrir la bonde avec prudence en cas de développement de la pression légère dans le tambour.

## DANGER!

CORROSIF! Provoque des brûlures graves de la peau et des lésions oculaires graves. Nocif en cas d'ingestion. Éviter tout contact avec la peau, les yeux et les vêtements. Consulter la Fiche de Données de Sécurité du produit (SDS) pour des informations complètes sur la sécurité.

## REMARQUES

L'AFCO 5236 est accepté par le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) pour le service dans les industries de la viande, l'aviculture et le traitement des aliments inspectés au niveau fédéral.