



Nettoyage des Cuves de Pasteurisation

Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie

ETAPE 1 — Prélavage à l'Eau Chaude (40-50°C)

ETAPE 2 — Nettoyage manuel de la Cuve

Type de Produits préconisés: Détergent Alcalin désinfectant

Références Conseillées: **DETERQUAT AM** * *détergent désinfectant non chloré*
ou **DETERQUAT CLM** *détergent désinfectant chloré*

Référence Alliance Pastorale : **1002173**
ou **1002174**

En alternance (1 fois par semaine):
Détergent Acide moussant très détartrant

CAM 4102

Référence Alliance Pastorale : **1002176**

Concentration d'utilisation: 1-2% 40°C **Mode d'application**: Manuel: Brosse / Lavette /matériau Non abrasif Laisser agir 15-20 minutes

ETAPE 3 — Rinçage à l'eau Claire

Produit disponible chez l'Alliance Pastorale - 48 Av. de l'Europe, 86500 Montmorillon - 05 49 83 30 30

Il est impératif de se référer au mode d'emploi avant utilisation