

# POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS *Solutions*



## SQUALL<sup>MC</sup>

NETTOYANT À FORTE TENEUR ALCALINE POUR LE NETTOYAGE EN PLACE

- Nettoyant alcalin concentré non moussant
- Conçu pour le débouillissage et le NEP
- Homologué NSF et ACIA pour son utilisation dans les usines d'aliments et de boissons
- Formule polyvalente à forte teneur alcaline pour l'élimination des saletés causées par les aliments et les boissons



**State**<sup>®</sup>  
Since 1911

CARE FOR WORK ENVIRONMENTS<sup>®</sup>

# SQUALL<sup>MC</sup>

## NETTOYANT À FORTE TENEUR ALCALINE POUR LE NETTOYAGE EN PLACE

### SPÉCIALEMENT CONÇU

State Squall est un nettoyant caustique puissant, non chloré et non moussant pour les applications de nettoyage en place (NEP) et de débouillissage.

Cette formulation unique est conçue pour s'attaquer à une gamme de salissures tenaces de sources diverses dont le carbone, les souillures à base de corps gras, la graisse, l'huile, les protéines et les glucides des installations de transformation d'aliments. Les saletés sont saponifiées et maintenues en solution par des agents antidépôt qui préviennent le réattachement des saletés à l'équipement et facilitent leur élimination par rinçage.

### POLYVALENT ET ÉCONOMIQUE

La formule concentrée du Squall est économique puisqu'elle ne requiert aussi peu que 16 ml de produit par litre d'eau pour les applications de NEP et de débouillissage. Homologué NSF en tant que désincrustant/dégraissant de carbone (A8) pour l'utilisation dans les établissements de transformation de la viande et de la volaille soumis à l'inspection fédérale. L'homologation NSF garantit aux officiels d'inspection que la formulation et l'étiquette du produit satisfont à la réglementation de sécurité des aliments s'appliquant au produit. State Squall est également reconnu par l'ACIA (Agence canadienne d'inspection des aliments) en tant que nettoyant général pour les usines d'aliments.

State Squall peut être utilisé dans une variété d'installations de transformation des aliments comprenant :

- Conserveries
- Laiteries
- Boulangeries
- Restaurants
- Installations de transformation des fruits de mer
- Cuisines institutionnelles
- Installations d'embouteillage
- Installations de transformation des viandes et des volailles
- Installations de transformation de fruits et de légumes
- Installations de fonte des graisses animales

### MODE D'EMPLOI :

**Nettoyage en place (NEP) :** Rincer le système avec de l'eau. Diluer de 16 ml à 48 ml de produit par litre d'eau, selon le degré de saleté. Pour des résultats optimaux, réchauffer la solution entre 60 °C et 93 °C (140 °F et 200 °F). Faire circuler la solution dans le système jusqu'à l'élimination de la saleté. Purger le système et rincer à l'eau potable.

**Débouillissage :** Diluer de 16 ml à 48 ml de produit par litre d'eau, selon le degré de saleté. Pour des résultats optimaux, chauffer la solution à la température désirée. Faire circuler la solution dans le système jusqu'à l'élimination de la saleté. Purger le système et rincer à l'eau potable.

**Nettoyage par trempage :** Diluer de 8 ml à 48 ml de produit par litre d'eau, selon le degré de saleté. Pour des résultats optimaux, utiliser de l'eau chaude. Faire tremper jusqu'à ce que la saleté soit amollie ou délogée. Frotter au besoin. Bien rincer à l'eau potable.

### DONNÉES TECHNIQUES

**ASPECT :** liquide légèrement ambré et transparent

**ODEUR :** faible

**pH : (CONCENTRÉ) > 12,5**

**HYDROSOLUBILITÉ :** totale

**TENEUR EN COV : 0 %**

**MASSE VOLUMIQUE :** 1,20 kg/l

Remarque : Ne pas utiliser sur l'aluminium et les surfaces peintes. Ne pas mélanger à d'autres produits chimiques.

Pour les renseignements concernant la fiche de données de sécurité, veuillez consulter le [www.stateindustrial.com](http://www.stateindustrial.com).

### EMBALLAGE

111741  
111740

Baril de 208 l  
Seau de 18 l



**State Industrial Products**  
5915 Landerbrook Drive  
Mayfield Heights, OH 44124  
Pour commander : 1 866 747-2229  
[www.stateindustrial.com](http://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

