

Étude de cas

USINES DE
TRANSFORMATION DE
LÉGUMES

Utilisez Forcegel^{MC} pour éliminer de manière efficace et sécuritaire les dépôts de β -carotène



Défis

Lors de la coupe de légumes orangés tels que la carotte, le frottement entre le légume et les surfaces de travail laisse un fin dépôt de β -carotène sur les surfaces. Ce dépôt est très difficile à enlever et une approche multiproduit suivie d'une action mécanique est préconisée. Le temps total de nettoyage initial avec l'approche multiproduit est de 40 minutes. La période de nettoyage se divise ainsi : 5 minutes pour l'application du premier produit, 5 minutes pour l'application du second produit, 20 minutes de temps de contact et 10 minutes pour le rinçage.



Solution

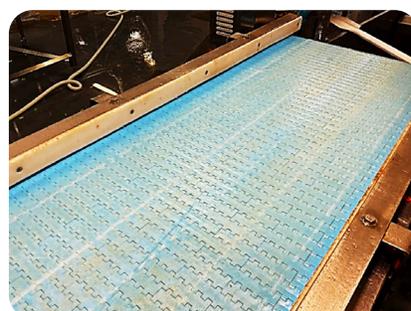
L'usine a commencé à utiliser le Forcegel^{MC} à une concentration de 4,2 % de façon journalière sur les surfaces salies après un prétraitement à l'hypochlorite de sodium. Le temps de contact se situe entre 15 et 30 minutes dépendamment des endroits. Après deux semaines d'utilisation, le prétraitement a été retiré et l'action mécanique diminuée.



Résultats

Les résultats atteints sont supérieurs aux résultats qui étaient obtenus avant l'utilisation du Forcegel^{MC}. À la suite de l'application du Forcegel^{MC} à 4,2 %, nous observons une disparition de la coloration orangée sur les surfaces. Le temps de nettoyage a été réduit de plus de 10 % et il a été possible de diminuer les coûts supplémentaires liés à l'application d'un second produit chimique. Seuls les endroits où il est difficile d'avoir le temps de contact désiré (sur les lames de tranches par exemple) nécessitent une action mécanique.

Efficacité du nettoyage effectué avec Forcegel^{MC} - comparaison entre l'état initial (à gauche) et celui après nettoyage (à droite)



SANI MARC
Prendre l'hygiène en main.