



PRODUITS DE LAVAGE POUR TUYAUX ET PANNES

PRODUITS LAVAGE POUR TUBULURE

667470 ALCOOL ISOPROPYL 70% 18.9L.

À L'AIDE D'UN DOSEUR CDL METTRE 15 ML PAR CHALUMEAU ET 1/2 À 1 LITRE PAR COLLECTEUR SELON LA LONGUEUR EN MODE VACCUM ENTRE 15 À 18 PO DE MERCURE ET LAISSER DANS LE RÉSEAU, RINÇAGE EN DÉBUT DE LA PROCHAINE SAISON.
PAR LA SUITE, FERMER LES VALVES DU RELACHEUR ET NETTOYER CELUI-CI CAR L'ALCOOL PEUT ENDOMMAGER L'INTÉRIEUR.

PRODUITS LAVAGE POUR PANNE

66284 NETTOIE PANNE SANI-CLEAN (4 LITRES) 1G/100G
667474 ACIDE ACETIQUE GLACIAL 99% (20 LITRES) 2G/100G

SANI-CLEAN est un nettoyeur pour pannes d'évaporateur composé d'acide phosphorique concentré alimentaire.

Guide d'utilisation

Remplir les pannes avec du filtrat ou de l'eau propre. Remplir près du dernier plis.
Ajouter 1 gallon de SANI-CLEAN pour 100 gallons d'eau, réchauffer l'eau (près du point d'ébullition mais sans l'atteindre).
Arrêter le chauffage et laisser reposer au moins 3 heures ou même toute la nuit pour un lavage plus intense.
Drainer et rincer abondamment avec de l'eau potable.
Remplir les pannes encore avec de l'eau douce et faire bouillir pour 15 minutes pour s'assurer qu'il ne reste pas de résidus d'acide
Ajouter du bicarbonate de soude au besoin pour neutraliser le contenu de la panne.
Drainer et rincer abondamment avec de l'eau potable.
Ne jamais utiliser des produits abrasifs, brosse d'acier, laine d'acier ou tout autre produit contenant du chlore ou de l'acide muriatique.
S'il y a du sirop brûlé sur le côté des pannes, utiliser un produit de nettoyage pour four à froid.
Le produit va dissoudre le sirop sans l'utilisation de produits abrasifs.
Pour ramener le lustre, utiliser un produit moussant pour le nettoyage du verre.
IMPORTANT: S'il reste des résidus d'acide dans la panne entre les saisons, celle-ci sera grandement endommagée.
Il pourrait y avoir plusieurs petites perforations au fond de la panne, où il restera.
Éviter la contamination des aliments pendant l'utilisation et l'entreposage.
Toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments doivent être rincées avec de l'eau potable avant d'être réutilisées.

NOMBRE DE GALLONS D'EAU DANS PANNE À EAU CDL (IMPERIAL)

DIMENSIONS (PIEDS)	ÉGALITÉ DES RAYONS	AVEC 1 PO	AVEC 2 PO	CHAQUE PO DE PLUS
2 X 4	7	11	15	4
2 X 5	10	15	20	5
2.5 X 5	12	18	24.5	6.25
2.5 X 6	18.15	25.65	33.15	7.5
3 X 7	32	43	54	11
3 X 8	36	48	61	12.5
4 X 8	50	66.5	83	16.5
4 X 10	62	82.8	103	20.8
5 X 10	76	101.8	127	25.8
5 X 12	83	114	145	31
6 X 10	87	118	149	31
6 X 12	94	131	168	37

NOMBRE DE LITRES DANS LA PANNE À EAU CDL

DIMENSIONS (PIEDS)	ÉGALITÉ DES RAYONS	AVEC 1 PO	AVEC 2 PO	CHAQUE PO DE PLUS
2 X 4	32	50	68	18
2 X 5	45	68	90	23
2.5 X 5	54	82	109	28
2.5 X 6	82	116	150	34
3 X 7	145	195	245	50
3 X 8	163	217	276	57
4 X 8	227	300	376	75
4 X 10	282	372	468	94
5 X 10	345	458	577	117
5 X 12	376	517	658	141
6 X 10	395	536	676	141
6 X 12	426	594	762	169

668041 NETTOYEUR ROBY-BRILLANT (4 LITRES)

POUR SOUCHE, PANNE EXTÉRIEUR. POUR MODE D'EMPLOI SE RÉFÉRER À L'ÉTIQUETTE SUR LE CONTENANT.

05-16