

Nettoyage au canon à mousse

Idéal pour des surfaces et objets verticaux dans le domaine sanitaire et alimentaire.



1. Préparer la solution pour l'élimination de calcaire ou de graisses

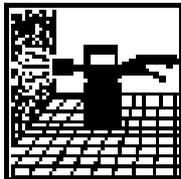
D'abord l'eau, puis le détergent correspondant. Respecter le dosage prescrit sur l'étiquette.

2. Canon à mousse, remplir la cuve avec le produit concentré détartrant ou dégraissant

Réglage du dosage par buse réglable sur la canon à mousse. Si la pression d'eau au robinet n'est que de 2 bar, un tuyau d'alimentation trop long peut perturber la pression d'eau nécessaire de minimum 2 bar

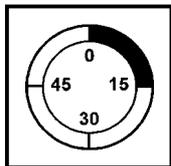
3. Projeter la mousse sur les surfaces ou objets à nettoyer

Mettre le canon à mousse sous pression (éventuellement pomper). Déplacer la lance ou le canon à mousse à une distance de 50–100 cm de la surface, afin de recouvrir uniformément la surface de mousse.



4. Laisser agir la mousse

Selon la nature des salissures, 5 à 10 minutes seront nécessaires. La mousse se désagrège sur la surface.



5. Rincer les salissures dissoutes

Rincer les surfaces ou objets avec de l'eau chaude de préférence.