



Очистка пищевого оборудования в хлебопекарной и кондитерской промышленности

В хлебопекарной и кондитерской промышленности используется множество различных типов оборудования. **Очистка пищевого оборудования** – важный этап процесса производства. Она способствует увеличению срока эксплуатации оборудования, снижает риск выпуска продукции ненадлежащего качества. Соблюдение санитарно-технических норм, требующих очистки и дезинфекции используемого при производстве оборудования, очистки и дезинфекции помещений, необходимое условие успешной организации производства.

Список дезинфицирующих и моющих средств, производства «PoliContract» SRL, для технологического оборудования на хлебопекарных и кондитерских производствах.

Название	Описание	Концентрация
	Мойка печей и пароконвектоматов в ручном и автоматическом режимах	
PC - 35 \ 125	Пенное сильноконцентрированное средство для очистки жарочных шкафов, копильных термокамер и климокамер.	1-3 %
	Мойка оборудования, помещений	
PC - 15 \ 164	Щелочное пенное моющее-дезинфицирующее средство с активным хлором для мойки оборудования, полов и стен. Эффективно удаляет белок и жир благодаря специальной комбинации активных веществ. Содержание активного хлора ≥ 310 мг/л для 1% р-ра	1-5 %
PC - Cleaner	Щелочное пенное моющее средство. Применимо для общей гигиены оборудования, полов, стен. Подходит для обработки поверхностей из стали, алюминия, меди, керамики и синтетических материалов. Эффективно обезжиривает обрабатываемые поверхности. Применимо для оборудования, полов, стен. Предотвращает образование отложений солей жесткости воды. Не содержит "свободной" щелочи.	1-5 %
PC - Strong F	Кислотное малопенное средство, обладает бактериостатическим действием. Эффективно удаляет белок, жиры, известковые отложения и ржавчину. Применимо для оборудования, полов, стен. Ингибировано на алюминий. Прекрасно удаляет мясной камень и отмывает палки (вешала).	2-4 %
	Нейтральная мойка помещений.	
PC - LESEA	Мягкое нейтральное средство. Эффективно удаляет неприятные запахи и обезжиривает поверхности.	0,05-0,1%
	Мойка тары.	
PC - 15 \ 404 - CIP	Щелочное беспенное моющее средство с активным хлором. Эффективно удаляет жировые, белковые, глубоко въевшиеся загрязнения. Применимо для таромоечных машин, оборудования, полов и стен.	0,2 – 2,0%
	Дезинфекция поверхностей.	
FORZA DEZ	Пенный дезинфектант на основе четвертичных аммонийных соединений. Предназначен для обработки площадей и оборудования во всех областях пищевой промышленности.	1 - 2 %
Peroxid	Дезинфектант на основе перекиси водорода. Подходит для удаления плесени, грибков, спор.	3 %
	Очистка и профилактика канализации. Устранение проблем в жироловках	
PC - 35 \ 20 - CIP	Щелочной препарат. Растворяет канализационные пробки, подходит для профилактики засоров. На отмываемой поверхности образуется пленка, препятствующая образованию засоров. Устраняет неприятный запах	0,2 – 1,0 кг на трап
	Мойка автоклавов, удаление накипи в теплообменниках, парогенераторах и котлах.	
PC - Strong N	Беспенный, ингибированный препарат на основе соляной кислоты. Удаляет накипь и ржавчину. Содержит ингибитор коррозии поверхностей из железа, стали, хромоникелиевых сталей и сплавов на основе меди при температуре до 30 °С.	5-10%