



SECTEUR

En tant que spécialiste en légumes surgelés, produits de pomme de terre et fruits pour les professionnels, ils représentent bien plus qu'une entreprise de production. Dans le domaine de la culture biologique, ils sont même l'un des pionniers et leaders du marché. Outre l'accompagnement de cultivateurs comme point de départ de tout le processus de traitement, ils exportent des produits finis de qualité vers plus de 50 pays, en Europe et au-delà.

DEFI

Après la mise en service d'un nouveau type de four de cuisson avec une méthode de chauffage alternative, la procédure de nettoyage prescrite par le fabricant ne s'est pas avérée suffisante et a résulté en un incendie.

SOLUTION

Tensio était déjà leur fournisseur fixe pour des produits de nettoyage et ils ont proposé d'étudier le problème. Notre audit nous a conduits à développer, accompagner et **optimiser une procédure de nettoyage** pour ce type d'échangeur thermique. Notre produit Tensalc AVI et un amplificateur de nettoyage ont été utilisés pour soutenir cette nouvelle méthode de travail.

Tensalc AVI est un produit de nettoyage fortement alcalin à utiliser dans de l'eau dure avec des substances uniques actives en surface qui procurent un excellent traitement en profondeur en raison de quoi la saleté se détache rapidement. Ses caractéristiques émulsifiantes et dispersantes empêchent que les saletés détachées restent dans la solution et ne se déposent pas à nouveau. Une concentration élevée de produits de séquestration génère une fixation exceptionnelle de la dureté de l'eau. Celle-ci empêche et écarte les dépôts de calcaire.

L'additif amplificateur de nettoyage donne une impulsion supplémentaire lorsqu'on écarte tous les encrassements organiques. Le produit est ajouté proportionnellement avant chaque nettoyage.

RESULTAT

Depuis que la procédure de nettoyage préconisée est appliquée ensemble avec nos produits, **les problèmes d'encrassement et de démarrage dans le four à cuisson sont résolus**. L'appareil pouvait donc être livré, et il n'y a **plus eu d'arrêts imprévus** dans la chaîne de production.

Tensalc AVI a été développé pour le nettoyage CIP alcalin général au sein de l'industrie alimentaire pour des cuves, tuyaux, filtres, lessiveurs à cuisson, fours, blancheurs, cageots, fûts et barils, conteneurs, etc.

