

Fiche technique

PRODUITS ET MÉTHODES DE PROPRETÉ

Dégraiss' friteuse Nettoyant friteuse liquide

C'est un produit concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage des friteuses, peu moussant.

CONSEIL D'UTILISATION

Dégraissage des friteuses :

Vidanger la friteuse après avoir laisser refroidir l'huile. La remplir au 2/3 d'eau et ajouter le produit à raison de 10 à 20%. Chauffer l'ensemble à 70-80°C puis arrêter le chauffage.

Laisser agir 1 à 2 heures.

Vidanger et rincer soigneusement à l'eau claire.

Fours plaques de cuisson :

Diluer le produit à 20 %.

Pulvériser sur la surface à nettoyer.

Laisser agir quelques minutes.

Brosser éventuellement. Rincer à l'eau claire.

CONDITIONNEMENT

- Emballage : carton de 4 bidons de 5Kg.

DONNEES TECHNIQUES

- Aspect : liquide jaune pâle
- pH : > 12,5
- Densité : 1,32 - 1,34

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage professionnel.

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas utiliser sur aluminium, surfaces peintes, fours auto-nettoyants. Ne pas appliquer sur des surfaces très chaudes.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

SÉCURITÉ SELON FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical. Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents. Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

22-07-2022 Ind. 3



 **CHALLENGER'S**
PROPRETÉ
concepteur de savoir-faire

Challenger's Propreté - 37, Avenue des Sablonnières – ST FORT
53200 CHATEAU GONTIER SUR MAYENNE
Tél. 02 43 07 47 07 - Fax : 02 43 06 62 38 - www.challengers-proprete.com

* Sans Valeur Limite d'Exposition Réglementaire française.