ultra cuisine®

FRITEUSE +

Dégraissant liquide surpuissant milieu alimentaire

Élimine totalement toutes les graisses cuites et brûlées
Action rapide
Polyvalent, dégraisse aussi les équipements inox, filtres

> Utilisation

Détergent alcalin pour l'entretien par trempage de tous les équipements professionnels en inox présentant des salissures grasses à très grasses : filtre, friteuse, batterie.

> Mode d'emploi

Diluer le produit dans l'eau chaude (50 °C) à raison de 5 à 10 % soit 50 à 100 mL par litre d'eau. Vidanger l'huile de la friteuse. Remplir la friteuse (plus le panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Laisser agir pendant 20 min. Brosser séparément et rincer le panier à l'eau potable. Vidanger la friteuse de la solution et rincer à l'eau potable. Ne pas utiliser sur l'aluminium et alliages légers.

> Composition

Combinaison d'agents de surface non ionique.
Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications.
Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 1907/2006 mise à disposition.
Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

> Caractéristiques

- Aspect : ..... Liquide fluide.
- Couleur : ..... Légèrement jaunâtre.
- pH pur : ..... > 13.
- pH dilué à 5 % : ..... ≈ 13.
- Densité à 20 °C : ..... ≈ 1,14.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Précautions d'emploi

Danger. Hydroxyde de sodium. Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. En cas d'ingestion : rincer la bouche. Ne pas faire vomir. En cas de contact avec la peau (ou les cheveux) : enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/se doucher. En cas de contact avec les yeux : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Stocker dans un récipient fermé. Éliminer ce produit et son récipient dans un centre de collecte des déchets dangereux. Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	5 kg
Conditionnement	bidon
Colis	2 bidons
Colis dimensions extérieures (cm)	27,8 x 18,8 x 28,8 H
Poids brut (kg)	12 kg
Code produit	130202

FABRICATION FRANÇAISE

SITE DE PRODUCTION CERTIFIÉ ISO 9001

Rev 2 - 08/2017

401364

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

Hygiena, Terre d'Hygiène

GEH
Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE