



150549 • CP549

DÉGRAISSANT BAC À FRITES EN POWDRE

Cleanplanet® • FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTÉS

Produit conçu pour le décapage des friteuses.
Décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses.

MODE D'EMPLOI

Vidanger la friteuse de son huile.
La remplir d'eau (10 litres environ) et ajouter la poudre à raison de 0,5 % à 5 %.
Agiter doucement afin d'éviter les projections.
Chauffer l'ensemble à 70-80°C et laisser agir pendant une heure maximum.
Vidanger et rincer abondamment à l'eau chaude.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : Poudre blanche

pH à 1% : 13 +/- 0.5

Densité à 1% : 1 +/- 0,02

Parfum : Sans

Stockage : Craint l'humidité, bien refermer le couvercle après usage.

Composition : Agents alcalins et hydroxyde de sodium.

Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) : Pas de substances réglementées.

CONDITIONNEMENT

Seau de 10kg - Unité

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Le mélange eau chaude et soude peut provoquer de graves brûlures, ce produit est donc à manipuler avec précaution.

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°00128) : + 33 (0)3 83 22 50 50, N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.cleanplanet.ch

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

