

CP 549

NETTOYANT FRITEUSE POWDRE

PROPRIÉTÉS

Produit conçu pour le nettoyage 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
Densité	13 ± 0,5
pH 1%	8 ± 1
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 – 907/2006)	Pas de substances réglementées

CONDITIONNEMENT

- Seau de 5 kg
- Seau de 10 kg

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

N° de téléphone d'appel d'urgence du Centre Suisse d'Information Toxicologique :

- Depuis la Suisse : **145**
- Depuis l'étranger : **+41 44 251 51 51**

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

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).