771134A

SUPRAFRI L

Dégraissant des friteuses, fours et plaques de cuisson

Produit liquide concentré efficace pour le dégraissage
Assure une action rapide.

MODE D'EMPLOI

Nettoyage des friteuses en bain :
Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau claire.
Diluer le produit de 2 à 4%, soit 20 à 40g par litre d'eau.
Chauffer la solution jusqu'à 70-80°C pendant 15/20 minutes,
Arrêter le chauffage. Laisser refroidir.
Vidanger et rincer abondamment à l'eau claire.
Recharger en huile la friteuse.

Fours et plaques de cuisson, etc. :
De préférence, traiter le support tiède (environ 40°C).
Pulvériser le produit dilué à 50 %, attendre quelques minutes et essuyer avec une éponge humide.
Rincer avant de remettre les appareils en marche.
Dans les cas difficiles, utiliser le produit pur.

CARACTERISTIQUES

Densité : 1,13-1,15
pH : >13
Aspect : liquide limpide incolore

Consignes de sécurité : voir la Fiche de Données de Sécurité

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande pour le personnel médical au 0800 300 560
Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

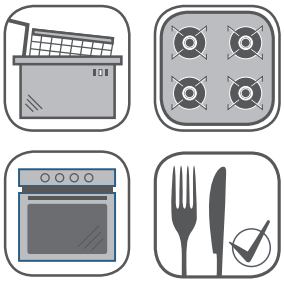
CONDITIONNEMENTS

Réf. 771134A carton de 2 bidons de 5 l

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux , respecter les précautions d'emploi.
Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux et du visage.
Ne pas utiliser sur aluminium, surfaces peintes et fours auto-nettoyants.
Ne pas utiliser avec des produits acides ou oxydants (javel).

Formule déposée au Centre Anti-poison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



POUR USAGE PROFESSIONNEL

Fabriqué en France

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur www.heegeo.fr

HeeGeo Pour une planète propre
10 RUE LOUIS RODAS
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
0 800 300 560 Service & appel gratuits

Version 250313