



HYGIENE DE
LA CUISINE

DÉGRAISSANT HOTTES & FRITEUSES

Entretien régulier des surfaces et matériels en cuisine



Formule dégraissante

PROPRIÉTÉS :

Produit pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine* notamment les fours, grills, pianos, barbecues, rôtissoires. Conçu pour éliminer rapidement et efficacement les graisses carbonisées qui s'incrustent sur les surfaces et dans les parois du matériel de cuisson.

DOSAGE :

Avant toute utilisation, porter des gants et lunettes de protection.

- Surfaces :

S'utilise dilué de 5 à 10 %, laisser agir 5 minutes puis rincer abondamment à l'eau claire.

- Four :

Pulvériser pur sur les surfaces froides, tièdes ou chaudes sans dépasser les 60°C.

Laisser agir 5 à 10 minutes. Rincer à l'aide d'un chiffon humide.

- Friteuse :

Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau chaude. Remplir la friteuse aux 3/4 avec une solution de produit de 10 à 30%, suivant l'importance des souillures. Porter à ébullition pendant une heure.

Laisser refroidir. Vidanger et rincer. Le matériel doit être propre, exempt de souillures.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI & STOCKAGE :

Les recommandations complètes relatives aux précautions de stockage, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de sécurité du produit, disponible sur demande.

Respecter les précautions d'emploi.

LEGISLATIONS :

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Uniquement pour usage professionnel.



ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3^{ème} millénaire
69800 SAINT PRIEST
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle



HYGIENE DE
LA CUISINE

DÉGRAISSANT HOTTES & FRITEUSES

Entretien régulier des surfaces et matériels en cuisine

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect :	Liquide limpide brun
Ph à 1% :	12.25 +/- 0.5
Densité à 20°C :	1.1 g/cm3 +/- 0.02
Parfum :	Sans

CONDITIONNEMENTS :

Carton 4x5L

Ref. ADISCO
114232

Ref. Fournisseur
622963



Danger

UN 3267



ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3^{ème} millénaire
69800 SAINT PRIEST
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle