



HYGIENE DE LA CUISINE

DÉGRAISSANT FRITEUSE

Poudre dégraissante pour les friteuses



Poudre concentrée



Agit rapidement

PROPRIÉTÉS :

Poudre conçue pour le décapage des friteuses.

Décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses.

DOSAGE :

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

PRECAUTIONS 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.

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect : Poudre blanche

Ph à 1% : 12.5 +/- 0.5

Densité à 20°C : 0.76 g/cm3 +/- 0.1

Parfum : Sans

CONDITIONNEMENT :

Seau de 10Kg

Ref. ADISCO
114239

Ref. Fournisseur
622984



Danger

UN1823



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