

Food-line

DÉDRAISSANT POUVRE FRITEUSES

**Poudre alcaline pour le dégraissage et la rénovation
des friteuses et grilles de hotte**

DOMAINES D'APPLICATION

Food-Line Dégraissant Poudre Friteuse est conçu pour le nettoyage du matériel en inox (friteuses, grilles de hottes,...).

Pour le dégraissage des friteuses : évacuer l'huile, remplir la friteuse avec de l'eau portée à ébullition, puis ajouter le produit avec précaution.

Laisser agir la solution entre 30 minutes et 1 heure, puis rincer abondamment à l'eau.

Il est recommandé de ne pas tremper des ustensiles en aluminium ainsi que ses alliages.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : poudre blanche granulée

Odeur : irritante

pH (1g/l) : 12,7 (± 0,5)

Densité à 20°C : 0,900 (± 0,05)

DOSAGE

• **Dégraissage** : diluer le produit de 2 à 5% dans l'eau tiède (soit entre 10 et 25 cl pour 5 L d'eau).

• **Rénovation** : diluer à 1% dans l'eau tiède.

RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

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

Produit destiné à un usage professionnel uniquement.

Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

CONDITIONNEMENT

Seau de 10 kg (code : 622984)



**HYGIÈNE
EN
CUISINE**



Produit conçu et fabriqué
sous système de management
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :
65, rue du Dauphiné
69808 SAINT-PRIEST cedex
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr