



Dégraissants

Inox

Décapants

SOLICUISINE

► Décapant friteuse 5 kg

Solicuisine



POINTS FORTS

Ultra efficace

Apte contact alimentaire

Polyvalente

Économique

Pratique

AVANTAGES

► Elimine totalement toutes les graisses cuites ou brûlées grâce à l'apport combiné de plusieurs principes actifs (base, sel, agent de surface)

► S'utilise sur tous les appareils et matériels de laboratoire suivi d'un rinçage à l'eau potable

► Dégraisse également tous les équipements en inox et les filtres

► L'utilisation régulière de Solicuisine Décapant friteuse contribue à ralentir la dégradation des huiles de friture et à prolonger leur durée d'utilisation

► Facile à stocker avec son seau hermétique

FICHE TECHNIQUE



SOLICUISINE
Décapant friteuse



CUISINE

Décapants

► PROPRIÉTÉS

- SOLICUISINE DÉCAPANT FRITEUSE est une poudre spéciale pour l'entretien des friteuses professionnelles. Sa formule fortement alcaline permet l'élimination rapide des graisses et des huiles oxydées dans les friteuses, sur les filtres.

SOLICUISINE DÉCAPANT FRITEUSE est conforme à la réglementation française relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact de denrées, produits et boissons pour l'alimentation. (arrêtés du 8 septembre 1999 et du 19 décembre 2013).

► UTILISATION

- SOLICUISINE DÉCAPANT FRITEUSE est spécialement formulé pour l'entretien des friteuses professionnelles ainsi que de tous les équipements professionnels en inox présentant des salissures grasses à très grasses. Ne pas utiliser sur l'aluminium et alliages légers.

► MODE D'EMPLOI

• Traitement curatif (friteuse très encrassée) :

- Vidanger l'huile de la friteuse.
- La remplir d'eau froide et diluer 50 à 100g de poudre (suivant le degré d'encrassement).
- Chauffer et maintenir à légère ébullition (maximum une heure).
- Eteindre l'appareil, le vidanger.
- Rincer abondamment à l'eau potable.

• Traitement hebdomadaire :

- Vidanger l'huile de la friteuse.
- La remplir d'eau froide et diluer 30 à 50g de poudre (suivant le degré d'encrassement).
- Chauffer et maintenir à légère ébullition (maximum 30 minutes).
- Eteindre l'appareil, le vidanger.
- Rincer abondamment à l'eau potable.

► CARACTÉRISTIQUES PRODUIT / COMPOSITION

- Poudre blanche.
- pH 12,5 en solution à 1% dans l'eau.
- Densité : 1,050.
- Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement n°648/2004 et ses modifications.

SOLICUISINE DÉCAPANT FRITEUSE contient entre autres composants
moins de 5% Agents de surface anioniques



► PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

DANGER

Contient : hydroxyde de sodium. Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. Tenir hors de portée des enfants. Ne pas respirer les poussières. Porter des gants de protection / un équipement de protection / un équipement de protection des yeux / du visage. EN CAS D'INGESTION : rincer la bouche. NE PAS faire vomir. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux) : enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau / se doucher. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

► MANIPULATION ET STOCKAGE

Stocker à l'abri de l'humidité. Porter des gants et un appareil de protection des yeux et du visage pour toute manipulation de produit. Conserver et manipuler hors de portée des enfants.

► LOGISTIQUE

CODE INTERNE :	S470681
Gencod :	3346024706816
U.C. :	Seaux de 5 kg
Nbre seaux/lit :	14
Nbre lits/palette :	7
Nbre seaux/palette :	98