



SUPRAFRI L

Dégraissant des friteuses, fours et plaques de cuisson

Réf. 771134A

Avantages produit 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 5%, 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

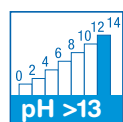
Aspect : liquide limpide incolore

Sécurité selon FDS : Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement.
Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible
dans les conditions normales d'utilisation.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande pour le personnel
médical au 0800 300 560

CONDITIONNEMENT



Réf. 771134A carton de 2 bidons de 5l

PRECAUTIONS 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, fours auto-net-
toyants.
Ne pas utiliser avec des produits acides ou oxydants (javel).
Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 sur les produits de
nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de den-
rées alimentaires.
Usage réservé aux professionnels
Formule déposée au Centre Anti-poison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



Version 221102

0 800 300 560 Service & appel gratuits

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.heegeo.fr
HEEGEO 10 rue Louis Rodas 19100 Brive-la-Gaillarde