



771133

# SUPRAFRI P

## Nettoyant poudre, dégraissant pour friteuse.

Poudre concentrée conçue pour le dégraissage et le nettoyage des friteuses, des fours et des plaques de cuisson. Elimine toutes les graisses cuites.

### MODE D'EMPLOI

#### Nettoyage des friteuses en bain :

Vidanger la friteuse et rincer à l'eau claire, puis la remplir d'eau et ajouter le produit en remuant et en évitant les projections, cela à raison de 30 à 50 g/l d'eau.

Chauffer jusqu'à 70-80 °C pendant 15 à 20 minutes puis arrêter le chauffage. Laisser refroidir. Vidanger et rincer soigneusement la friteuse à l'eau claire.

#### Fours et plaques de cuisson, etc. :

De préférence, traiter le support tiède (environ 40 °C).

Diluer le produit de 20 à 30 g/l d'eau. Pulvériser la solution sur la surface, attendre quelques minutes et essuyer avec une éponge humide. Rincer avant de remettre les appareils en marche.

Dans les cas difficiles : saupoudrer le produit directement sur la surface humide, attendre quelques minutes, rincer à l'eau claire et essuyer.

### CARACTERISTIQUES

Densité >1

pH à 1% : 12,8

Aspect : Poudre blanche

Consignes de sécurité : voir la Fiche de Données de Sécurité

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

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

### CONDITIONNEMENTS

Réf. 771133 Seau de 5 kg

### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux , respecter les précautions d'emploi. Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Port de gants et de lunettes fortement recommandé

Ne pas utiliser sur aluminium, surfaces peintes et fours auto-nettoyants.

Ne pas utiliser avec des produits acides ou oxydants (javel).

Formule déposée au Centre Anti-poison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



POUR USAGE  
PROFESSIONNEL



Fabriqué  
en France

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur [www.heegeo.fr](http://www.heegeo.fr)