

# Jy 'net friteuse poudre

## Nettoyant friteuse en poudre

*C'est un produit concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage des fours,  
des plaques de cuisson et des friteuses.*

### → Données techniques :

Aspect :	pH :	Densité :
poudre blanche	1% : 12,8	-

### → Mode d'emploi :

Nettoyage des friteuses en bain :

- vidanger la friteuse et rincer à l'eau claire, puis la remplir d'eau et ajouter en remuant et en évitant les projections, cela à raison de 10 à 30 g/l d'eau.
- chauffer l'ensemble à 70 - 80 °C puis arrêter le chauffage.
- laisser agir 1 à 2 heures maximum.

Vidanger et rincer soigneusement la friteuse à l'eau claire. De préférence, traiter le support tiède. Fours et plaques de cuisson : Diluer de 10 à 30 g/l d'eau. Pulvériser la solution sur la surface, attendre quelques minutes et essuyer avec une éponge humide. Dans les cas difficiles : saupoudrer sur la surface humide, attendre quelques minutes, rincer à l'eau claire et essuyer.

Rincer avant de remettre les appareils en marche.

### → Précautions :

Port de gants et de lunettes fortement recommandé.  
Ne pas utiliser sur aluminium et alliages légers.  
Ne pas utiliser avec des produits acides ou oxydants (javel).  
Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

### → Caractéristiques :

Sécurité selon FDS :

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

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.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

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

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 03 27 39 32 33 pour le personnel médical.

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

### → Emballage :

Seau de 10 Kg.

22/11/22 Ind.5