

# Olnet friteuse pdr

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.

## Mode d'emploi

### Dégraissage des friteuses :

Vidanger la friteuse après avoir laissé refroidir l'huile.  
La remplir au 2/3 d'eau et ajouter le produit à raison de 10 à 30 g par litre d'eau.  
Chauffer l'ensemble à 70-80°C puis arrêter le chauffage.

Laisser agir 1 à 2 heures.

Vidanger et rincer soigneusement à l'eau claire.

### Fours plaques de cuisson :

Diluer le produit à 10 à 30 g par litre d'eau.

Pulvériser sur la surface à nettoyer.

Laisser agir quelques minutes.

Brosser éventuellement. Rincer à l'eau claire.

## Conditionnements

- Emballage : seau de 10 Kg.

## Données techniques

- Aspect : poudre blanche

- pH : à 1% : 12,3 - 13,3

## Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

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

Ne pas appliquer sur des surfaces très chaudes.

*Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.*

## 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.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.

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

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

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.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

27-02-2018

Ind. 6

**SANS  
VLER\***

**C.A.**  
Contact  
Alimentaire

Hygiène professionnelle  
**HACCP**



\* Sans Valeur Limite d'Exposition Réglementaire.



**EYREIN**  
INDUSTRIE

ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08  
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com