



CUISINE

Décapants

Solicuisine

SOLICUISINE

Décapant friteuse 5 KG

➤ **Ultra efficace**

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

➤ **Polyvalente**

Dégraisse tous les équipements en inox et les filtres

➤ **Économique**

S'utilise en dilution 30 à 100 g/L.

➤ **Pratique**

Facile à stocker avec son seau hermétique

➤ **Apte au contact alimentaire**



PROPRIÉTÉS

- Réservé à un usage professionnel. 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/L de poudre (suivant le degré d'encrassement).
- Chauffer à 60°C (20 minutes à 1h30).
- Eteindre l'appareil. Laisser refroidir. 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/L de poudre (suivant le degré d'encrassement).
- Chauffer à 60°C (30 minutes).
- Eteindre l'appareil. Laisser refroidir. Vidanger.
- Rincer abondamment à l'eau potable.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

DANGER

Contient : hydroxyde de sodium. Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. Tenir hors de portée des enfants. Peut être corrosif pour les métaux. Ne pas respirer les poussières. Porter des gants de protection, un équipement de protection et 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 tous 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. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Conserver uniquement dans l'emballage d'origine. Absorber toute substance répandue pour éviter qu'elle attaque les matériaux environnants. Eliminer le contenu et son récipient dans des conteneurs adaptés conformément à la réglementation locale.

En cas d'incident, contacter le centre anti-poisons le plus proche (numéro de téléphone d'urgence : 01 45 42 59 59).

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.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT / COMPOSITION

- Poudre blanche
- pH = 12,5 +/- 1 (10 g/L)
- Densité = 1,18 +/- 0,15
- 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 non ioniques

LOGISTIQUE

CODE INTERNE:	S470872
GENCOD:	3346024706816
U.C.:	seau 5 kg
Cartons/couche:	14
Couches/palette:	5
Cartons/palette:	70