



Chef^{MC}

SERVICE ALIMENTAIRE

nettoyant pour grilloir et friteuse

FICHE TECHNIQUE

Emballage Code

4 x 4 L (4 x 1.06 US gal) 1154278004
 20 L (5.28 US gal) 1154334002
 210 L (55.48 US gal) 1154390002

Description:

CHEF est un nettoyant hautement efficace pour grilloirs, friteuses et fours. Il est formulé afin de déloger efficacement les résidus carbonisés, laissant les surfaces propres et sans odeur.


Mode d'emploi:

GRILLOIRS: Avant de nettoyer, pré-chauffer la surface de cuisson à 80°C (176°F) et fermer avant d'appliquer la solution nettoyante. Préparer une solution de parties égales de CHEF et d'eau et verser directement sur la plaque chauffante. Nettoyer la surface à l'aide d'un tampon récurant. Répéter si nécessaire. Bien rincer à l'eau potable et essuyer. Assécher. Appliquer une couche d'huile végétale afin de prévenir la rouille.

FOURS COMMERCIAUX: Ne pas diluer. En portant des gants protecteurs, appliquer CHEF directement sur les parois, grilles et vitres à l'aide d'une éponge ou d'un vaporisateur. Laisser agir 15 minutes. Il peut être nécessaire de frotter légèrement les taches tenaces en utilisant un tampon à récurer. Bien rincer à l'eau potable.

FRITEUSES: Vider complètement. Enlever tout surplus de graisse. Remplir d'eau froide jusqu'à environ 10 cm (4") du bord. Ajouter 1 partie de CHEF à 25-40 parties d'eau. Faire bouillir le tout pendant 30 minutes. Frotter le résidu graisseux pendant qu'il est encore tiède. Vidanger le tout et rincer à l'eau chaude. Bien rincer à l'eau potable avant utilisation.

Les matières organiques contenues dans ce produit sont facilement biodégradables selon la ligne directrice 301 de l'OCDE.

PRODUIT CERTIFIÉ 
 PRODUIT CERTIFIÉ NSF

Sécurité:

SANTÉ	3
INFLAMMABILITÉ	0
RÉACTIVITÉ	0
PROTECTION PERSONNELLE	X
X =	Voir FS
0 =	Négligeable
1 =	Bas
2 =	Modéré
3 =	Élevé
4 =	Extrême

Note:

Les relevés présentés ci-haut sont basés sur des expériences et informations que nous croyons de source fiable. Cependant, nous ne pouvons garantir les performances obtenues, ou les résultats, l'application dudit produit variant selon les conditions propres aux laboratoires et autres endroits hors de notre contrôle. Nous ne pouvons garantir que l'usage décrit ci-haut n'enfreindra pas certains brevets déjà existants.

Précautions pour établissements alimentaires:

L'équipement et les surfaces qui sont en contact direct avec les aliments doivent être rincés avec de l'eau potable après avoir été nettoyés avec ce produit. Éviter la contamination des aliments pendant l'utilisation. Ne pas remiser dans les lieux de transformation ou d'entreposage des aliments.

Propriétés physiques:

Apparence	liquide limpide
Couleur	incolore
Odeur	inodore
Gravité Spécifique	1.140 – 1.157
pH	> 13.0
Solides (% Brix)	23.0 – 24.0%