

FRITEX

DETERGENT DEGRAISSANT EN POUDRE POUR FRITEUSE



CARACTERISTIQUES GENERALES

C'est une formulation concentrée pour le lavage des friteuses.

Le produit contient des sels alcalins et des dérivés du chlore pour une action dégraissante et assainissante.

Les composants font partie de la liste des substances admises par la loi française pour l'emploi sur surfaces qui viennent en contact avec les substances alimentaires (Arrêté du 8 Septembre 1999).

Produit recommandé dans les études KEMIKA pour HACCP.

MODE D'EMPLOI

Après avoir vidé la friteuse de l'huile utilisé, veuillez remplir avec de l'eau et ajouter une mesure de 50 g de poudre pour les outils de 15 litres et deux mesures pour ceux de 25 l.

Après avoir atteint le point d'ébullition attendre quelques minutes; ensuite, veuillez décharger la friteuse du liquide et rincer abondamment avec de l'eau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	poudre blanc
pH solution 1%	12.5 ± 0.2
Poids spécifique apparent	0.950 g/ml
Contenu en substance active	100%
Chlore actif disponible	4%

Composition Chimique – Reg. (CE) n. 648/2004

- EDTA et sels	conc. < 5%
- Agents de blanchiment chlorés	conc. < 5%
- Agents de surface non ioniques	conc. < 5%
- Agents de surface anioniques	conc. < 5%
- Phosphates	conc. 5-15%

Le produit contient des tensioactifs avec biodégradabilité primaire minimale du 90% et biodégradabilité aérobie complète et conforme au Régl. (CE) n. 648/2004.

ATTENTION

Tenir loin de l'humidité. Ne pas utiliser sur un alliage d'aluminium. Au contact des acides, il dégage des gaz toxiques.

Etiquetage



Danger

Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. Peut irriter les voies respiratoires. Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique.

Le produit est sujet à la Normative ADR: **UN 1759 Classe 8 GI II.**

Lire les fiches des données de sécurité avant d'utiliser le produit