

# cuisine



## OLnet friteuse

### Nettoyant friteuses liquide

C'est un produit concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage des friteuses, peu moussant.



#### 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 OLNÉT FRITEUSE PDR sur la surface humide, attendre quelques minutes, rincer à l'eau claire et essuyer. Rincer avant de remettre les appareils en marche.

#### Précautions d'utilisation

Port de gants et de lunettes fortement recommandé.

Faire un essai préalable sur les surfaces fragiles : peinture, aluminium...

Ne pas utiliser avec des produits acides.

Avant rejet éventuel, neutraliser les effluents à pH compris entre 5,5 et 8,5.

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

#### Données techniques

Aspect : liquide, limpide jaune pâle

pH : 14

Densité : 1,33

#### Législation

- Sécurité : risque d'effets corrosifs graves selon la Directive dite "toutes préparations" 1999/45/CE et ses adaptations.

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

- Protection de l'environnement :

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.

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

- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

**Emballage :** carton de 4 bidons de 5 Kg.

02/08/06 Ind. 6

**CONTACT**  
ALIMENTAIRE



Hygiène professionnelle  
**HACCP**



**EYREIN**  
industrie

Z.I. La Croix-St-Pierre  
19800 EYREIN

Tél. 05 55 27 65 27

Fax 05 55 27 66 08