



RESO CHEF

SUPRAFRI L

Dégraissant des friteuses, fours et plaques de cuisson

Réf. 771134

Avantages produit

Produit liquide concentré efficace pour le dégraissage
Assure une action rapide.

MODE D'EMPLOI

Nettoyage des friteuses en bain :

Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau claire.
Diluer le produit de 2 à 4%, soit 20 à 40g par litre d'eau.
Chauffer la solution jusqu'à 70-80°C pendant 15/20 minutes,
Arrêter le chauffage. Laisser refroidir.
Vidanger et rincer abondamment à l'eau claire.
Recharger en huile la friteuse.

Fours et plaques de cuisson, etc. :

De préférence, traiter le support tiède (environ 40°C).
Pulvériser le produit dilué à 5%,
attendre quelques minutes et essuyer avec une éponge humide.
Rincer avant de remettre les appareils en marche.
Dans les cas difficiles, utiliser le produit pur.

CARACTERISTIQUES

Densité : 1,14

pH : 13,5-14,5

Aspect : liquide limpide incolore

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

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

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

0810 810 868

CONDITIONNEMENT

Réf. 771134 carton de 4 bidons de 5l

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux et du visage.

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

Ne pas utiliser avec des produits acides ou oxydants (javel).

Formule déposée au Centre Anti-poison France :

+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



GRUPE
RESO
Résolument nature

Version 11/09/2014

Usage réservé aux professionnels
Service consommateurs

N°Azur 0 810 810 868

PRIX APPEL LOCAL

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.groupe-reso.fr
Groupe RESO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC