FICHE TECHNIQUE

BIOGRILL 2

Nettoyant à plaques, grilloirs et friteuses- prêt à utiliser

DESCRIPTION

BIOGRILL est un produit prêt à utiliser, idéal pour récurer les plaques chauffantes, les grilloirs, les parois de fours et les friteuses en acier inoxydable dans les restaurants et les cafétérias. Il est très actif pour enlever la graisse et les aliments carbonisés sur les appareils chauffants. De plus, il ne dégage pas d'odeur.

AVANTAGES

1. Possède des propriétés nettoyantes pour solubiliser les gras carbonisés.
2. Ne dégage aucune odeur comparativement à la compétition.
3. Facile à rincer.
4. Prêt à utiliser

DONNÉES TECHNIQUES

pH (tel quel) 11,5
Densité (20°C) ..... 1,066 g/cc
Couleur ..... Transparent
Odeur ..... Sans odeur
Caractéristique ..... Corrosif, Poison
Biodégradabilité ..... Complète
Point d'éclair ..... Supérieur à 95°C
Stabilité au gel/dégel ..... Garder hors du gel
La biodégradabilité a été déterminée selon l'essai no. 301D de l'OCDE.

MODE D'EMPLOI

Préchauffer avant de nettoyer à 71°C (150°F) puis fermer avant d'appliquer le produit.

Grilloir : Appliquer généreusement le produit non dilué avec un linge ou un pinceau. Permettre à la solution d'agir de 5 à 10 minutes. Essuyer avec un linge propre et humide. Bien rincer à l'eau potable. Appliquer une couche mince de matière grasse afin de prévenir la rouille.

Fours commerciaux : Ne pas diluer. À l'aide d'un applicateur, étendre le nettoyant directement sur les parois, grilles, brûleurs, et vitres. Laisser agir de 5 à 15 minutes. Il peut être nécessaire de frotter légèrement pour les taches tenaces. Utiliser un tampon de nylon doux à récurer. Essuyer avec un linge propre et humide. Bien rincer à l'eau potable. Assécher.

Friteuses : Racler ou enlever tout surplus de graisse. Remplir d'eau froide jusqu'à environ 10 cm (4") du bord. Ajouter une partie de nettoyant concentré pour 10 parties d'eau. Faire bouillir le tout pendant 30 minutes. Vidanger le tout. Rincer à l'eau chaude. Frotter le résidu graisseux pendant qu'il est chaud. Bien rincer à l'eau potable. Assécher.

USINE 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.

UNICA CANADA INC.
90, J.-Armand Bombardier, Boucherville (Québec) J4B 8N4
Tél.: **450.655.8168** • Fax: **450.655.4411**
Courriel: unica@unicacanada.com • **Visitez notre site web www.unicacanada.com**