

BIOGRILL

Nettoyant à plaques, grilloirs et friteuses

DESCRIPTION

BIOGRILL est idéal pour récupérer 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.

DONNÉES TECHNIQUES

pH (tel quel)	14
Densité (20°C).....	1,146
Couleur	Transparent
Odeur.....	Sans odeur
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 : Préparer une solution de parties égales de nettoyant et d'eau et appliquer généreusement 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 récupérer. 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 40 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.



Manic Sanitation

66, rue Fraser, Rivière-du-Loup (Québec) G5R 1C2

Tél.: 418-862-6393 | 1-800-463-4445

manicsanitation@hotmail.com | www.manicsanitation.com/