



**MACTEEP**  
CUISINE

# Dégraissant friteuse

HYGIENE EN CUISINE

## Caractéristiques

Liquide transparent JAUNE

Densité : environ : 1,100 g/cm<sup>3</sup>

pH : environ 13 en solution à 10 g/l

## Utilisation

MACTEEP dégraissant friteuse s'utilise pour le dégraissage des friteuses, sauteuses et l'entretien régulier des fours, pianos, plaques...

## Mode d'emploi - dosage

MACTEEP dégraissant friteuse s'emploie à l'aide d'une lavette, en pulvérisation ou en auto-laveuse pour les sols de cuisine ou d'industrie alimentaire.

### Utilisation manuelle :

- Pour le dégraissage des grilles de hottes, friteuse, etc, diluer entre 5 et 10 % (soit entre 25 et 50 cl de produit pour 5 litres d'eau)
- Pour les surfaces, diluer en 1 et 5 % (soit entre 5 et 25 cl de produit pour 5 litres d'eau)

Utilisation en auto-laveuse : 1 à 3 %

## Réglementation – précautions d'emploi

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et surfaces destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999).

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité.

**Réf. 1213 – UV : Bidon 5 L**

**Cdt : carton de 4**