

Fiche technique

FARAL OPTIMUM 401

Code : OPFRI

Décapant friteuse

Caractéristiques physico-chimiques :

Aspect : Solide en granulés
Couleur : Blanche
Odeur : Inodore
pH à l'état pur : >14 à 100 g/l
Densité à 20°C : non précisé
Soluble à l'eau avec dégagement de chaleur.

Conditionnement :

Seau de 10 kg

Stockage :

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 30°C.

Produit destiné à un usage uniquement professionnel

- Formule déposée au centre antipoison de NANCY.
Tél : 03.83.32.36.36
- Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation du produit.

Date de création : 09/08/1996
Date de révision 4 : 27/05/2015

ELCOPHARMA

20, rue Edouard Bouthier
F.89500 Villeneuve sur Yonne
Tél: (0)3.86.87.63.63
Fax : (0)3.86.87.35.35
info@elcopharma.com
www.elco-pharma.fr

NATURE CHIMIQUE

- Hydroxyde de sodium

USAGES ET PROPRIETES

FARAL OPTIMUM 401 :

- Elimine totalement les graisses sur les parois des friteuses grâce à son fort pouvoir émulsionnant.
- Disperse les graisses incrustées et carbonisées grâce à son excellent pouvoir désincrustant.
- Est très soluble dans l'eau et agit seul sans nécessité de brossage.
- Est parfaitement adapté pour le nettoyage et l'entretien des friteuses (sans danger vis-à-vis de l'inox, l'acier, la fonte).

FARAL OPTIMUM 401 est conforme à l'arrêté du 08/09/1999 (modifié par l'arrêté du 19/12/2013) relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

MODE D'EMPLOI

- Vidanger la friteuse et rincer à l'eau chaude.
- Retirer toutes les parties en aluminium.
- Prédiluer à l'eau froide à raison de 50 à 100 g/l suivant le degré de salissure.
- Verser dans la friteuse et compléter avec de l'eau froide jusqu'à 5 cm du bord.
- Chauffer jusqu'à ébullition.
- Laisser reposer toute la nuit, puis réchauffer quelques minutes à 60°C.
- Vidanger dans un bac (ne pas employer de l'aluminium).
- Rincer abondamment à l'eau potable. Contrôler le pH de la dernière eau de rinçage, il doit être de $7 \pm 0,3$.
- Recharger en huile la friteuse.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.
- Ne pas laisser ce produit à la portée des enfants.
- Manipuler ce produit avec une tenue de protection (voir étiquetage).
- Ne pas mélanger à d'autres substances (surtout produits acides).
- Refermer l'emballage après usage car ce produit est très hygroscopique (il fixe l'humidité de l'air et devient inutilisable).
- Reproduire l'étiquetage si transvasement dans un autre contenant.
- Respecter les précautions de l'étiquetage réglementaire.

ETIQUETAGE REGLEMENTAIRE – cf. section 2 de la Fiche de Données de Sécurité

Selon le règlement CE 1272/2008 et ses modifications (étiquetage dit CLP)

- Pas d'étiquetage
 Etiquetage : **SGH05 ; H314**
 Etiquetage additionnel

TRANSPORT ADR – cf. section 14 de la Fiche de Données de Sécurité

- Non Soumis
 Soumis

CODE DOUANIER

2815.11.00