NETTOYEUR À PLAQUES CHAUDES ULTRA

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Pour éviter les arrière-goûts de la veille et avoir une saveur fraiche à tous les jours. Dissous rapidement les résidus carbonisé, l'huile, vos MAINS et naturellement fait fondre la graisse animal. Par contre ce n'est pas une recette pour maigrir!
Pour bien choisir votre rapidité de dissolution de graisse:

Nettoyeur Plaques Chaudes - Réagit efficacement à 200%, dilué à moitié avec de l'eau froide pour nettoyer votre plaque chaude. L'ajout de l'eau permet de refroidir votre plaque et ainsi commencer votre nettoyage plus vite.
Nettoyeur Plaques Chaudes Prêt à Utiliser - Réagit efficacement à 100%.
Nettoyeur Plaques Chaudes Ultra - Réagit efficacement à 400%, pour les gens paresseux qui veulent des résultats rapides avec le moindre effort.
Nettoyeur à Plaques Chaudes en Gel - Réagit efficacement à 100%. Utiliser directement sur les surfaces verticales et entre les racoins.

Vinaigre Blanc - À utiliser après votre lavage pour neutraliser le nettoyeur à plaques chaudes et éliminer les résidus de savon.
Huile Minéral - Dernier produit à appliquer lors du nettoyage pour protéger votre surface de cuisson contre l'oxydation.

MODE D'EMPLOI

PSST… Ce produit est très dangereux donc n'oubliez pas vos gants!
Si le produit fait de la vapeur, la plaque est encore trop chaude
Efficacité maximum entre 140 - 175°F

- Plaques Chaudes : Verser le produit 1:1 avec de l'eau froide sur la plaque. Laisser agir 5-10 minutes. Rincer. Appliquer du Vinaigre CLASSIK pour enlever tout résidu du nettoyeur (Pour une cuisson sans arrière-goût assuré). Ensuite rincer à l'eau et assécher.
- Fours Commerciaux : Vaporiser sur toutes les surfaces. Laisser agir 5-10 minutes. Éponger les surfaces avec de l'eau. Assécher.
- Friteuses : Enlever tout surplus d'huile et rincer. Remplir d'eau froide jusqu'à 4 pouces (10cm) du bord. Ajouter 1 partie de nettoyeur pour 10 parties d'eau. Faire bouillir pendant 30 minutes. Vider, neutraliser avec du vinaigre puis rincer. Brosser et rincer au besoin. Assécher.

POUR L'UTILISATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES:
Les surfaces en contact direct avec les aliments devront être rincées à l'eau potable après le traitement avec le produit.

ENVIRONNEMENT ET CERTIFICATION

- ✓ **Sans Phosphate**
- ✓ **Sans Chlorure**
- ✓ **ACIA (Lettre de garantie du fournisseur)**

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence:	Liquide
Couleur:	Incolore
Odeur:	Inodore
Densité:	1.250 – 1.290g/mL
pH 100%:	>13.0
pH 1%:	>13.0
Solides (%):	43.0 – 45.0%
Solubilité:	Complète