

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



10VE1130

FORMAT DISPONIBLE

2x4L | 4x4L | 205L

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence	Liquide
Couleur	Clair
Odeur	Inodore
pH	13.5 (Conc.)
Solubilité	Soluble dans l'eau
Point d'éclair	NA
Densité	1.13 g/ml
Inflammabilité	Ininflammable

INGRÉDIENTS

Eau; Hydroxyde de sodium

LEGISLATION / HOMOLOGATION

Réglémenté par le SIMDUT

Approuvé par l'ACIA aux fins d'utilisation dans les lieux de préparation d'aliments.

Pour usage commercial, institutionnel, industriel et dans les établissements de préparation alimentaires.

Ne pas entreposer dans une zone de traitement ou de stockage des aliments.

Révision: 07 2020

NETTOYANT POUR PLAQUES DE CUISSON ET FRITEUSES

GRILL est un nettoyant à plaques chaudes et friteuses alcalin procurant un excellent pouvoir dégraissant pour dissoudre les résidus carbonisés et la graisses. Développé pour l'industrie alimentaire et les cuisines commerciales.

AVANTAGES

- Pouvoir dégraissant exceptionnel sur les gras cuits et carbonisés réduisant le récurage manuel
- Formule concentré économique à l'utilisation
- Facile à utiliser
- Se rince facilement
- S'utilise aussi sur les surfaces froides
- Faible odeur

MODE D'EMPLOI

- 1 partie de GRILL pour 4 partie d'eau.

Ne pas dépasser la dilution recommandé.

INSTRUCTION D'UTILISATION

1. Tandis que la plaque est chaude, gratter à l'aide d'un grattoir rigide pour enlever les résidus carbonisés. Réduire la température à environ 160°C et rincer la plaque avec de l'eau à la température de la pièce
2. Appliquer la solution GRILL dilué à 1 partie pour 4 parties d'eau sur toute la surface de la plaque de cuisson en motif de "S". Laisser agir pendant 1 à 2 minutes.
3. Frotter la surface de la grille à l'aide du tampon à récurer. Ajouter un peu de nettoyant GRILL si nécessaire.
4. Enlever la solution souillée à l'aide d'une raclette ou du grattoir à lame en tirant le tout vers le tiroir de gras. Nettoyer le tiroir.
5. Rincer à fond la surface à l'eau potable.
6. Neutraliser avec une solution de 1 partie de vinaigre dans 9 parties d'eau.
7. Appliquer une mince couche d'huile végétale sur la surface de cuisson.

AVIS

Les informations et les recommandations concernant ce produit sont des données de bonne foi. Les conditions d'utilisation étant hors de notre contrôle, aucune garantie explicite ou implicite n'est jamais faite. Nous n'assurons aucune responsabilité de dommage, perte ou blessure, directe ou indirecte, liée à l'utilisation de ce produit.

FOOD HYGIENE



10VE1130

AVAILABLE FORMAT

2x4L | 4x4L | 205L

PHYSICAL PROPERTIES

Appearance	Liquid
Color	Clear
Odour	Odourless.
pH	13.5 (Conc.)
Solubility	Water soluble
Flash Point	NA
Density	1.13 g/ml
Flammability	Non-flammable

INGREDIENTS

Water, sodium hydroxide.

LEGISLATION / HOMOLOGATION

WHMIS Regulated

CFIA approved for use in designated food processing areas.

For use in designated commercial, industrial, institutional, and food preparation areas, only.

Do not store in food processing or food storage areas.

Revision: 07 2020

HOTPLATE AND FRYER CLEANER

GRILL is an alkaline griddle and fryer cleaner excellent at degreasing and dissolving carbonized residues and greases. Developed for commercial kitchens and food industry.

BENEFITS

- Exceptional at degreasing cooked and carbonized fats; reduces manual scrubbing labour
- Concentrated formula for economical use
- Easy to use
- Rinses easily
- Can be used on cold surfaces
- Minimal odour

DILUTION

- 1 part of GRILL, 4 parts water.

Do not exceed recommended concentration.

USES INSTRUCTIONS

1. While the griddle plate is hot, scrape off carbonized residues with a rigid scraper. Reduce the plate's temperature to approximately 160 °C, and rinse with room temperature water.
2. Spread diluted GRILL (1 part GRILL to 4 parts water), over the entire grill surface as an "S" pattern. Leave on for 1 to 2 minutes.
3. Scrub the grid surface with a scouring pad. Add a little GRILL cleaner, if necessary.
4. Remove the soiled solution using a squeegee, or a scraper, by pulling everything towards the fat drawer. Clean the drawer.
5. Thoroughly rinse the surface with potable water.
6. Neutralize cleaned surface with a solution of diluted vinegar (1 part in 9 parts water).
7. Apply a thin layer of vegetable oil on the cooking surface.

NOTICE

Information and recommendations regarding this product are presented in good faith. However no guarantees are associated with the data presented in this document, and no such guarantees should be interpreted from the information and expected results presented. We do not assume any liability for damage, loss or injury, direct or indirect, related to the use of this product.