



RESTAURATION



DFH

DEGRAISSANT LIQUIDE FRITEUSES ET HOTTES

+ Elimine 100 % des graisses cuites et carbonisées

+ Puissant dégraissant

PRODUIT

Descriptif : Le DFH est un puissant dégraissant composé d'agents alcalins qui permettent de dissoudre les dépôts incrustés.

Application : pour le nettoyage et le dégraissage des friteuses, sauteuses, fours, hottes, pianos.. en CHR, cuisines collectives et industrielles.

Les + EXEOL :

Efficacité :

- Super éliminant de graisses chaudes, cuites et carbonisées.
- S'utilise pour le dégraissage des friteuses, sauteuses et l'entretien régulier des fours, pianos, plaques.
- Dissout les dépôts calcinés incrustés.
- N'attaque pas l'inox, l'acier, l'émail et la fonte.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/2013).

Eco responsabilité :

- Formulé avec un tensioactif biodégradable d'origine végétale.

Mode d'emploi :

- *Friteuses, sauteuses* : éteindre l'équipement et vidanger l'huile. Remplir d'eau chaude aux 2/3 et verser DFH à raison de 30 ml (3%) à 70 ml (7%) par litre d'eau. Chauffer (thermostat 60°C) 30 minutes. Vider et rincer soigneusement à l'eau claire.

- *Pianos, plaques, planchas* : à l'aide d'un pistolet (spray), pulvériser le DFH uniformément sur les surfaces à traiter, tièdes ou légèrement chaudes (50 à 70° C max). Laisser agir quelques minutes puis rincer à l'eau claire.

- *Hottes* : pulvériser DFH sur les surfaces. Laisser agir quelques minutes. Rincer abondamment à l'eau claire.

Conditionnements :

Flacon 750 ml (EXE0070). Carton de 6 x 750 ml. Palette de 60 cartons.

Bidon de 5 kg (EXE0131). Carton de 2 x 5 kg avec 1 pistolet. Palette de 64 cartons.

PHYSICO CHIMIE

Composition :

Moins de 5% d'agents de surface anioniques, d'agents de surface amphotères, d'EDTA et sels.

Caractéristiques :

Couleur : Jaune

Densité : > 1

pH : 13.50

Aspect : Liquide fluide

Odeur : caractéristique





RESTAURATION



DFH

DEGRAISSANT LIQUIDE FRITEUSES ET HOTTES

- + Elimine 100 % des graisses cuites et carbonisées
- + Puissant dégraissant

REGLEMENTATION

Précautions : Contient : EC 215-185-5 SODIUM HYDROXIDE ; ACETIC ACID, CHLORO-, REACTION PRODUCTS WITH 2-HEPTYL-4,5-DIHYDRO-1H-IMIDAZOLE-1-ETHANOL AND SODIUM HYDROXIDE ; ACETIC ACID, CHLORO-, REACTION PRODUCTS WITH 4,5-DIHYDRO-2-NONYL-1H-IMIDAZOLE-1-ETHANOL AND SODIUM HYDROXIDE. Peut produire une réaction allergique. Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. Tenir hors de portée des enfants. Se laver les mains soigneusement après manipulation. Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. EN CAS D'INGESTION: Rincer la bouche. NE PAS faire vomir. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau ou se doucher. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Garder sous clef. Éliminer le contenu/réceptacle comme un déchet dangereux. Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

Produit à usage professionnel, fiche technique et fiche de sécurité disponibles à info@sodel-sa.eu.



DANGER

ECO-GESTE

Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement.

Découvrez toute la gamme exeol sur
www.exeol.eu

190 Rue René Barthélémy
BP 94184
14104 Lisieux Cedex - France
Tél : +33 (0)2 31 31 10 50
Fax : +33 (0)2 31 80 60 60