

Fiche technique

Olnet friteuse pdr

Nettoyant friteuse en poudre

C’est un produit concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage des fours, des plaques de cuisson et des friteuses.

Mode d'emploi

Dégraissage des friteuses :
Vidanger la friteuse après avoir laisser refroidir l'huile.
La remplir au 2/3 d'eau et ajouter le produit à raison de 10 à 30 g par litre d’eau.
Chauffer l'ensemble à 70-80°C puis arrêter le chauffage.
Laisser agir 1 à 2 heures.
Vidanger et rincer soigneusement à l'eau claire.

Fours plaques de cuisson :
Diluer le produit à 10 à 30 g par litre d’eau.
Pulvériser sur la surface à nettoyer.
Laisser agir quelques minutes.
Brosser éventuellement. Rincer à l'eau claire.

Conditionnement

Seau de 10 kg.

Données techniques

- Aspect : poudre blanche
- pH : à 1% : 12,3 - 13,3

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l’épiderme.
Ne pas utiliser sur aluminium, surfaces peintes, fours auto-nettoyants.
Ne pas appliquer sur des surfaces très chaudes.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Sécurité selon FDS

Voir Fiche de Données de Sécurité.

Formule déposée au centre Antipoison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche “Ingrédients” disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

21-09-2026 Ind. 9

SANS VLER*

C.A Contact Alimentaire

Hygiène professionnelle HACCP



* Sans Valeur Limite d'Exposition Règlementaire française.

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33 (0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

FABRIQUÉ EN FRANCE