

Solutions POUR LA RESTAURATION



- Nettoie et élimine la carbonisation des grils et plaques à frire
- Nettoyant rapide pour les fumoirs
- Agent automoussant
- Élimine les accumulations importantes de graisse et de saletés carbonisées

S-tate[®]
Since 1911

CARE FOR WORK ENVIRONMENTS[®]



DESCRIPTION

Grill & Smokehouse Cleaner^{MC} est un nettoyant concentré alcalin automoussant conçu pour éliminer les accumulations de graisse et de saletés carbonisées même les plus importantes. Grill & Smokehouse Cleaner sert à nettoyer les grils, les fours, les friteuses et les brûleurs.

COMMENT ÇA FONCTIONNE

La formule alcaline amorce rapidement la décomposition des matières organiques sur les surfaces de métal. L'élimination des matières carbonisées facilite le nettoyage, réduisant ainsi le fardeau du récurage et du frottage. Moins de récurage signifie moins de rayures auxquelles le carbone peut adhérer.

MARCHÉS DESSERVIS

Toute cuisine commerciale ou installation de fumoir tireront profit du produit Grill & Smokehouse Cleaner de State, y compris :

- Restaurants et établissements de restauration rapide
- Rôtisseries barbecue et de fumoir
- Transformateurs et emballeurs d'aliments
- Restauration institutionnelle

MODE D'EMPLOI

Grill & Smokehouse Cleaner est hautement alcalin. Il est important de porter un équipement de protection individuelle, y compris des gants en caoutchouc ou en néoprène lors de l'utilisation de ce produit. Respecter les mises en garde sur l'étiquetage.

Nettoyage du gril

1. Abaisser la température du gril entre 79 °C et 93 °C (175 °F à 200 °F).
2. Nettoyage robuste – Diluer le produit concentré dans un volume équivalent d'eau et verser sur le gril. À l'aide d'une spatule ou d'un grattoir, faire pénétrer la solution en couvrant toute la surface du gril. Essuyer les dépôts de carbone et de résidus alimentaires à l'aide d'un linge humide.
3. Nettoyage régulier – Diluer 1 part de concentré dans 4 parts d'eau. Appliquer et faire pénétrer la solution sur toute la surface de cuisson. Essuyer les dépôts de carbone et de résidus alimentaires à l'aide d'un linge humide.
4. Rincer le gril avec de l'eau.
5. Réapprêter le gril en l'enduisant d'huile à cuisson et faire chauffer durant 10 minutes à température de cuisson afin de prévenir l'adhérence des aliments.

EMBALLAGE

127541	3,78 litres/caisse de 4
127592	Baril de 75 litres
127594	Trousse de dilution
127593	1 flacon pulvérisateur sérigraphié



State Industrial Products

5915 Landerbrook Drive
Mayfield Heights, OH 44124
Pour commander : 1 866 747-2229
www.stateindustrial.com

Canada

6935 Davand Drive
Mississauga, Ontario L5T 1L5
Pour commander : 1 800 668-6513

Puerto Rico

Royal Industrial Park, Bldg "M"
Local #5, Carr 869, km 1.5 Palmas
Cataño, P.R. 00962
Pour commander : 787 275-3185



Nettoyage du four

1. Régler le four entre à 95 °C et 120 °C (200 °F à 250 °F).
2. Diluer 1 part de concentré dans 4 parts d'eau. Utiliser un pulvérisateur mousseur à gâchette pour une application uniforme sur les parois du four.
3. Laisser reposer 5 à 10 minutes pour permettre la pénétration des saletés.
4. Essuyer la surface à l'aide d'un linge ou d'une éponge mouillée.
5. Rincer au moyen d'une solution vinaigrée.

Nettoyage du fumoir

1. À l'aide d'un pulvérisateur mousseur, appliquer sur les parois et les surfaces à un ratio de 70 ml à 95 ml par litre d'eau.
2. Laisser reposer.
3. Utiliser une brosse pour frotter les accumulations épaisses.
4. Rincer au moyen d'un boyau d'arrosage ou d'une laveuse à pression.

MISE EN GARDE : Il est fortement recommandé que Grill & Smokehouse Cleaner soit utilisé UNIQUEMENT sur le fer, l'acier, le cuivre et les surfaces d'alliage ferreux. Ne pas utiliser Grill & Smokehouse Cleaner sur les métaux mous, comme l'aluminium, et les surfaces peintes. Grill & Smokehouse Cleaner est hautement caustique. Le port de gant en caoutchouc ou en néoprène et d'une protection oculaire est requis lors de sa manipulation. Éviter les éclaboussures de produit.

Avant d'utiliser ce produit, veuillez revoir l'étiquette et la fiche de données de sécurité pour l'ensemble des directives, précautions et renseignements de premiers soins.

PREMIERS SOINS

YEUX ET PEAU : En cas de contact, rincer immédiatement les yeux ou la peau avec une grande quantité d'eau pendant au moins 15 minutes. Retirer les vêtements et les chaussures contaminés. Lessiver avant de les remettre.

INGESTION : En cas d'ingestion, ne pas faire vomir. Consulter immédiatement un médecin.

La trousse de dilution contient :

- Pistolet-pulvérisateur de qualité industrielle
- Caisse du produit Grill & Smokehouse Cleaner
- Flacon pulvérisateur sérigraphié
- Contenant porteur de 18,9 litres
- Robinet
- Étiquette pour le prêt à l'emploi

DONNÉES TECHNIQUES

ASPECT : Liquide jaune paille

pH (concentré) : > 13

MASSE VOLUMIQUE : 1,20 kg/l

COMPATIBILITÉ AVEC LES MÉTAUX : Ne pas utiliser sur les métaux mous comme l'aluminium

DURÉE DE CONSERVATION : deux ans