



Grease Express Nettoyant des grils à haute température

Grease Express est un nettoyant à action rapide pour les grils à haute température, non corrosif et facile à utiliser. Ce produit est spécialement étudié pour nettoyer et dégraisser les grils et planchas pendant le service, à haute température de grils, permettant ainsi d'augmenter le temps de disponibilité des équipements.

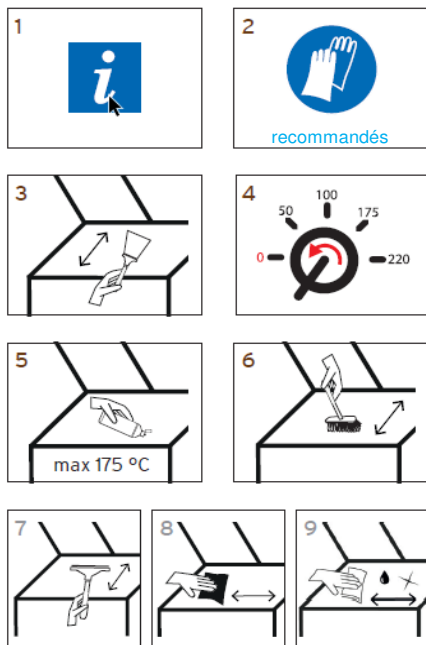
Un manque de nettoyage régulier des grils peut endommager la qualité des aliments servis. Grease Express est la solution qui permet de garder sous contrôle la qualité des aliments. La possibilité de nettoyer lorsque le gril est chaud élimine les possibilités de contaminations croisées entre les périodes de cuissons et aide à réduire les risques sur la santé. A associer avec les outils de nettoyage d'Ecolab comme le grattoir non abrasif et la raclette en néoprène pour gagner du temps.

Domaine d'application : Grils et planchas

- **Performance** – Inutile d'attendre que le gril refroidisse.
- **Sécurité** – Aide à réduire les risques sur la santé et aide à l'amélioration de la qualité alimentaire
- **Efficacité** – Elimine parfaitement les dépôts de graisse



MODE D'UTILISATION



1. Lire l'étiquette, la fiche de données de sécurité et le plan d'hygiène pour des informations d'utilisation détaillées.

2. Porter des gants de protection thermique lors de la manipulation du produit.

3. Eliminer en grattant les restes alimentaires.

4. Juste avant d'appliquer le produit, éteindre le gril.

5. Appliquer le produit sur toute la surface de manière uniforme. Ne pas frotter lors de l'application. Laisser le produit agir et « buller » pendant une minute. Ne pas le laisser sécher sur la surface ou cela sera plus dur à nettoyer.

6. Gratter avec le grattoir non abrasif d'Ecolab, qui permet de briser les graisses carbonisées.

7. Racler le gril avec la raclette néoprène, le gril est immédiatement brillant. Rincer le grattoir et la raclette après usage.

8. Essuyer avec un chiffon propre et humide. Répéter cette opération si nécessaire.

9. Appliquer une fine couche d'huile végétale alimentaire sur le gril. Utiliser uniquement du papier.

CONFORMITE

Grease Express est conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et les surfaces peintes. Tester la compatibilité du matériel à nettoyer avant usage sur une zone sans conséquences.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Accessible sur le site www.diese-fds.com

STOCKAGE

A conserver entre 0°C et 50°C dans son emballage d'origine

CONDITIONNEMENT

4 flacons de 1L : 9027160

Pour vos commandes et interventions :

NUMERO VERT : 0800 03 30 02

FAX VERT : 0800 84 15 16

Ecolab SNC

23, avenue Aristide Briand

CS 70107

94112 Arcueil Cedex

Tél : 01 49 69 65 00

www.fr-fr.ecolab.com