



FICHE SIGNALÉTIQUE (FS)

Fryer & Griddle

Nettoyant pour gril et friteuse

Nettoyants spécialisés

SECTION I ▶ IDENTIFICATION DU PRODUIT						
Nom du produit		Type de produit		Classification SIMDUT		
Fryer & Griddle		Nettoyant pour gril et friteuse		D2B, E		
SECTION II ▶ INGRÉDIENTS DANGEREUX						
Nom chimique		Numéro CAS		%	Toxicité	
Hydroxide de potassium		1310-58-3		10-30	DL50 ORALE (RAT) 365 mg/kg	
SECTION III ▶ PROPRIÉTÉS PHYSIQUES						
Apparence		Odeur	pH	Point d'ébullition	Densité	Solubilité dans l'eau
Liquide clair et sans couleur		Non parfumée	14	100°C	1.124	100 %
SECTION IV ▶ RISQUES D'INCENDIE OU D'EXPLOSION						
Point d'éclair (°C) : Aucun			Moyens d'extinction : Non-applicable			
Techniques spéciales de lutte contre l'incendie : Aucune						
Risques particuliers en cas d'incendie ou d'explosion : Aucun						
SECTION V ▶ PROPRIÉTÉS TOXICOLOGIQUES						
CLASSIFICATION DES RISQUES : Santé = 3 Inflammabilité = 0 Réactivité = 1					Système d'évaluation 0 = Insignifiant 1 = Sans gravité 2 = Modéré 3 = Haut 4 = Extrême	
Ingestion : Irrite la voie gastrointestinale						
Inhalation : Peut causer d'irritation sévère à la voie respiratoire						
Absorption dermique : Inconnus						
Contact avec la peau : Peut causer des brûlures sévère						
Contact avec les yeux : Peut causer des brûlures et du dommage permanent						
Avertissement spécial : Aucun						
SECTION VI ▶ PREMIERS SOINS						
Ingestion : Faire boire 3-4 verres de lait ou d'eau. Contacter un médecin.						
Inhalation : Amener le malade à l'air frais. Contacter un médecin.						
Peau : Rincer avec de l'eau pendant au moins 20 minutes. Si l'irritation cutanée persiste, contacter un médecin.						
Yeux : Rincer avec de l'eau pendant au moins 20 minutes. Si l'irritation oculaire persiste, contacter un médecin immédiatement.						
SECTION VII ▶ DONNÉES SUR LA RÉACTIVITÉ						
Stable : Oui						
Conditions à éviter : Aucune						
Incompatibilité (matériaux à éviter) : Acides puissants, oxydants, aluminum, étan, zinc, matériel organique						
Produits de décomposition dangereux : Aucun						
Polymérisation dangereuse : Ne se produira pas.						
SECTION VIII ▶ MESURES PRÉVENTIVES						
Protection des mains : Des gants résistant aux produits chimiques.						
Protection des yeux : Lunette de sécurité avec protection latérale.						
Ventilation : Générale						
Protection respiratoire : Aucune						
Autre(s) équipement(s) de protection : En cas de déversement, rincer avec de l'eau et laisser sécher.						
Mesure à prendre en cas de fuite du produit : Éponger le déversement. Rincer avec de l'eau et laisser sécher.						
Traitement de déchets : Rincer avec de l'eau dans les systèmes d'évacuation selon les règlements municipaux, provinciaux et fédéraux.						
Instructions d'entreposage et de manipulation : Respecter les procédures normales de manipulation. Conserver à l'intérieur à une température comprise entre 4-40°C.						
Autre(s) mesure(s) de précaution : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette.						
UN : 1760		Classification TMD : 8		Classe d'emballage : II		
Numéro d'urgence (TMD seulement) : 613-996-6666 (frais virés)						
SECTION IX ▶ PRÉPARATION						
Préparée par : M. Mikoluk			Dernière mise à jour : 1er juin 2015			
Lieu : Les Produits Dustbane Limitée, 25 pl. Pickering, Ottawa, Ontario, K1G 5P4 – 613-745-6861						

Fryer and Griddle

Nettoyant pour grill et friteuse

« Pénètre et émulsifie rapidement la graisse, l'huile et les résidus carbonisés que l'on retrouve sur les surfaces métalliques. Sa formule puissante laisse les surfaces propres sans odeurs. »

CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICES

Agents anti-rouille : Excellent pour les grilles et autres surfaces métalliques.

Facile à rincer : Ce rince facilement avec de l'eau.

Formule caustique concentrée : Pénètre et émulsifie rapidement la graisse, l'huile et le carbone incrustés que l'on retrouve sur des surfaces métalliques.

Contient des agents efficaces : Suspend les saletés, les huiles, les graisses et le carbone pour ensuite les rincer facilement.

Stable dans l'eau dure : Peut être utilisé dans n'importe quelle eau, quel que soit sa dureté.

UTILISATIONS

S'emploie pour l'enlèvement facile de la graisse et carbone des grilloirs friteuses, fours, barbecues et plaques chauffantes.

MODE D'EMPLOI

Friteuses : Gratter et vider le surplus de graisse pour ensuite la remplacer par de l'eau froide jusqu'à environ 10 cm (4") du bord. Diluer le produit à 1:27-1:40 et bouillir la solution pour 30 minutes. Vider puis rincer à l'eau chaude. Frotter les surfaces graisseuses pendant que celles-ci sont chaudes puis bien rincer avec de l'eau potable et essuyer à sec.

Plaques chauffantes : Préparer une solution de 1:1 et appliquer généreusement sur la surface à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Laisser agir 5-10 minutes. Essuyer avec un chiffon humide, rincer à l'eau potable puis sécher.

Fours : Préchauffer le four à 80 °C (180 °F) puis fermer le four avant d'appliquer la solution. Appliquer dans sa forme pure, sur les parois, grilles, vitres et brûleurs et laisser agir pendant 5-15 minutes. Pour enlever les taches excessives de graisse, frotter avec un tampon à récurage. Rincer à l'eau potable et essuyer à sec. NE PAS UTILISER SUR LES SURFACES EN ALUMINIUM.

SPÉCIFICATIONS

Apparence : Liquide clair incolore

Parfum : Aucun

Viscosité : Tel que l'eau

pH (conc.) : >12

pH (1%) : >12.5

Solvant : Aucun

Phosphate : Aucun

SIMDUT : Oui

TMD : Oui