

TECHNICAL DATA SHEET GRILL 2000

CLEANER FOR FRYERS AND HOT PLATES

DESCRIPTION

It is formulated for use in food industries, restaurants, bars, hotels, hospitals, schools and all other places where food is handled or prepared.

GRILL 2000 is a powerful alkaline cleaner, used for the cleaning of fryers, hot plates, grills, ovens and roasters. It removes carbon deposits and stubborn residues of grease and oil.

DIRECTIONS FOR USE

Apply the product by cloth, brush or trigger spray.

Hot plates: Preheat at 80 °C (175 °F) before cleaning and turn the power off. Dilute the product with 2 to 4 parts of water and apply the solution on surfaces. Scrape and rinse with water.

Ovens / roasters / grills: Spray the concentrated product on surfaces. Let work for 5 to 15 minutes. Use a soft nylon scrubbing pad to remove tough stains. Rinse with water and wipe with a clean cloth.

Fryers: Drain oil from fryer and fill with water to approximately 4 in (10 cm) from the top. Add 4 to 6 oz (115 to 170 ml) of product per gallon (4.5 lt) of water. Boil for 30 minutes, drain and rinse with hot water. Remove heavy deposits with a stiff brush if necessary. Rinse with hot water.

Avoid contamination of food. All surfaces subject to food contact must be rinsed with potable water before reuse.

INGREDIENTS

Water, sodium hydroxide, sodium gluconate, surfactant.

SPECIFICATIONS

- Appearance	: Clear liquid
- Color	: Colorless
- Odor	: None
- Concentrated pH / 1%	: 13 - 14 / 12 - 13
- Density 25 °C (kg/L)	: 1.07 - 1.09
- Active material (%)	: 5 - 15

REGULATIONS

- WHMIS	:
- TDG	: CORROSIVE LIQUID N.O.S. (Sodium hydroxide), Class 8, UN1760, PG II
- CFIA	: Approved

AVAILABLE SIZES

- 4*4 L code # 080644

HAZARDS / PRECAUTIONS / FIRST AID

Corrosive. May cause a severe irritation to eyes and skin. Avoid contact with eyes and skin. Do not swallow. Reacts with acids and metals (aluminum). **In case of ingestion**, drink 3 to 4 glasses of water or milk. Do not give anything by mouth if victim is unconscious. Do not induce vomiting. Call a physician immediately. **In case of contact with eyes**, rinse immediately with water for 15 to 30 minutes, keeping eyelids open. Consult a physician. **In case of contact with skin**, rinse thoroughly with water. **In case of inhalation**, breathe fresh air.

For more informations, consult the material safety data sheet.

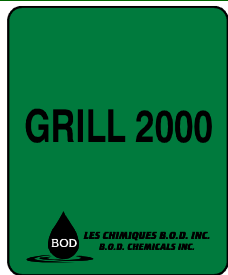
NOTE

B.O.D. CHEMICALS INC. may not be responsible for damages or physical injuries resulting in the use of this product. The user recognizes the risk in the use of this product and must consult and respect directions and dangers of this product. Consult the material safety data sheet and the label of the product for more details.

April 15, 2015

AN EFFECTIVE PARTNER IN YOUR SUCCESS

B.O.D. CHEMICALS INC., 3300, Star Street, Saint-Hubert, (Qc), Canada, J3Y 3W6, phone: (450) 443-5556, fax: (450) 443-6230, www.bodchemicals.com



FICHE TECHNIQUE GRILL 2000

NETTOYANT POUR FRITEUSES ET PLAQUES DE CUISSON

DESCRIPTION

Il est formulé pour utilisation dans les industries alimentaires, restaurants, bars, hôtels, hôpitaux, écoles et là où des aliments sont manipulés ou préparés.

GRILL 2000 est un puissant détergent alcalin, utilisé pour l'entretien régulier des friteuses, des plaques de cuisson, des grils, des fours et des rôtissoires. Il déloge les résidus tenaces de graisse, d'huile et d'aliments carbonisés.

MODE D'EMPLOI

Appliquer le produit avec un linge, un pinceau ou un pulvérisateur à gâchette.

Plaques: Préchauffer à 80°C (175°F) avant de nettoyer et couper le courant. Diluer le produit avec 2 à 4 parties d'eau et appliquer la solution sur la surface. Gratter et rincer à l'eau.

Fours / rôtissoires / grils: Vaporiser le produit concentré sur les surfaces. Laisser agir pendant 5 à 15 minutes. Utiliser un tampon à récurer fait de nylon doux pour déloger les taches tenaces. Rincer à l'eau et essuyer avec un linge propre.

Friteuses: Vider l'huile de la friteuse et remplir d'eau jusqu'à environ 4 po (10 cm) du bord. Ajouter 4 à 6 oz (115 à 170 ml) de produit par gallon (4,5 lt) d'eau. Faire bouillir pendant 30 minutes, vider et rincer à l'eau chaude. Enlever les résidus tenaces à l'aide d'une brosse rigide si nécessaire. Rincer à l'eau chaude.

Éviter la contamination des aliments. Toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments doivent être rincées avec de l'eau potable avant d'être réutilisées.

INGRÉDIENTS

Eau, hydroxyde de sodium, gluconate de sodium, agent tensioactif.

SPÉCIFICATIONS

RÉGLEMENTATIONS

FORMATS DISPONIBLES

- Apparence : Liquide clair
- Couleur : Incolore
- Odeur : Aucune
- pH concentré / 1% : 13 - 14 / 12 - 13
- Densité à 25 °C (kg/L) : 1.07 - 1.09
- Matière active (%) : 5 - 15

- SIMDUT :
- TMD : LIQUIDE CORROSIF N.S.A.,
(Hydroxyde de sodium),
Classe 8, UN1760, GE II
- ACIA : Approuvé

- 4*4 L code # 080644

DANGERS / PRÉCAUTIONS / PREMIERS SOINS

Corrosif. Peut causer une grave irritation aux yeux et à la peau. Éviter le contact avec les yeux et la peau. Ne pas avaler. Réagit avec les acides et les métaux (aluminium). **En cas d'ingestion**, faire boire 3 ou 4 verres d'eau ou de lait. Ne rien donner par la bouche si la victime est inconsciente. Ne pas faire vomir. Appeler un médecin immédiatement. **En cas de contact avec les yeux**, rincer abondamment avec de l'eau pendant 15 à 30 minutes, en gardant les paupières ouvertes. Appeler un médecin. **En cas de contact avec la peau**, bien rincer à l'eau. **En cas d'inhalation**, respirer de l'air frais.

Pour plus d'informations, consulter la fiche signalétique.

NOTE

LES CHIMIQUES B.O.D. INC. ne peuvent en aucun cas être tenu responsable des dommages ou des blessures corporelles pouvant résulter de l'utilisation de ce produit. L'utilisateur reconnaît les risques reliés à l'usage de ce produit et se doit de consulter et de respecter les directives et les mises en garde de ce produit. Consulter la fiche signalétique et l'étiquette du produit pour plus de détails.

15 avril 2015

PARTENAIRE EFFICACE DE VOTRE RÉUSSITE

LES CHIMIQUES B.O.D. INC., 3300, rue Star, Saint-Hubert, (Qc), Canada, J3Y 3W6, tél. : (450) 443-5556, fax : (450) 443-6230, www.chimiquesbod.com