



Liquides de nettoyage rapide pour plaques chauffantes 700 et 701

Fiche technique

Ce produit est conforme à la norme GS-53 Green Seal^{MC} relative aux nettoyeurs commerciaux et industriels, parce qu'il est exempt d'ingrédients toxiques ou nocifs pour les humains et l'environnement et parce qu'il fait une utilisation efficace du matériau d'emballage.



Description:

Le liquide de nettoyage rapide pour plaques chauffantes Scotch-Brite^{MC} est un nettoyeur prêt à l'emploi pour plaques chauffantes de services alimentaires, destiné à être utilisé avec le système de nettoyage rapide pour plaques Scotch-Brite^{MC}. Le système comprend les éléments suivants:

- Liquide de nettoyage rapide pour plaques chauffantes 700-40 Scotch-Brite^{MC} (sachets prémesurés) ou liquide de nettoyage rapide pour plaques chauffantes 701 Scotch-Brite^{MC} (bouteilles de une pinte)
- Tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46 Scotch-Brite^{MC*}
- Porte-tampon à usages multiples 405-R Scotch-Brite^{MC}
- Raclette 410 Scotch-Brite^{MC}

Caractéristiques spéciales:

- Élimine efficacement les résidus de cuisson et l'huile de cuisson des plaques chauffantes. Aucun rinçage nécessaire.
- Tous les composants chimiques figurent sur la liste des ingrédients généralement reconnus comme étant sécuritaires de la FDA des États-Unis.
- Conçu pour être utilisé sur les plaques moyennement chaudes (149 à 177°C) – évite d'avoir à attendre que la plaque refroidisse.
- Ne contient pas d'hydroxyde de sodium ou d'hydroxyde de potassium.

Utilisations:

- Le liquide de nettoyage rapide pour plaques chauffantes Scotch-Brite^{MC} est utilisé pour éliminer les résidus d'aliments des plaques chaudes.
- Vérifier la garantie du fabricant de la plaque avant de l'utiliser.

Conditionnement:

Liquide 700-40 : 94,6 ml par sachet, 40 sachets par caisse

Liquide 701 : 94,6 ml (1 pinte) par bouteille, 4 bouteilles par caisse

Directives générales d'utilisation:

1. Gratter la plaque avec une spatule pour enlever les résidus alimentaires lâches.
2. Fixer le tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46* Scotch-Brite^{MC} au porte-tampon à usages multiples 405-R Scotch-Brite^{MC}.
3. Verser 57 à 113 grammes (selon les dimensions de la plaque) de liquide uniformément sur la plaque moyennement chaude (149 à 177 °C ou 300 à 350 °F).
4. Étendre immédiatement le liquide sur la plaque avec le tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46* Scotch-Brite^{MC} fixé au porte-tampon à usages multiples 405-R Scotch-Brite^{MC}. Exercer une pression modérée pour récurer les résidus d'aliments carbonisés.
5. Déplacer le liquide vers le bac à graisse en utilisant la raclette 410 Scotch-Brite^{MC}.
6. Pour les plaques très sales, il sera peut-être nécessaire d'utiliser plus de liquide. Répéter les étapes 2 à 5 au besoin.
7. Éteindre la plaque chauffante. Essuyer la surface avec un chiffon humide épais. Pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur, déplacer le chiffon mouillé en utilisant le porte-tampon à usages multiples 405-R Scotch-Brite^{MC} à manche long.
8. Préparer la plaque avec une mince couche d'huile de cuisson. Essuyer le surplus d'huile avec un chiffon sec.
9. Bien rincer le tampon, le porte-tampon et la raclette. Changer le tampon après 3 à 4 nettoyages ou lorsqu'il n'est plus efficace au moment du récurage.

L'utilisation inadéquate de ce produit peut en diminuer le rendement et accroître les risques d'effets néfastes sur la santé.

Pouvoir couvrant:

57 à 113 grammes (2 à 4 onces) par application, selon les dimensions de la plaque.

Entreposage:

Entreposer à une température supérieure à 4°C (40°F).

Guide de dépannage:

Consulter le guide de dépannage ci-dessous.

Recommandation relative au matériel de protection individuelle (MPI):

Éviter tout contact avec les yeux et la peau, éviter que le matériau entre en contact avec la peau. On recommande de porter des lunettes de protection et des gants. Consulter la FSSS pour obtenir des renseignements détaillés sur le matériel de protection individuelle.

Méthode de mise au rebut:

Incinérer le produit inutilisé dans une installation industrielle ou commerciale s'il contient un matériau combustible. Autre méthode d'élimination : Verser de petites quantités inférieures à 20 litres (5 gallons) dans un système de traitement des eaux usées municipal ou industriel. Rincer le contenant vide avec de l'eau et le recycler (PEHD n° 2) ou mettre les sachets vides au rebut.

Résumé des précautions à prendre:

- Consulter la fiche signalétique santé-sécurité du produit (FSSS 09-2779-8) pour obtenir des renseignements précis relatifs aux dangers pour la santé, aux premiers soins et aux précautions à prendre.

TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Stries, voile blanc ou voile brun après le nettoyage.	La plaque est trop chaude.	Essuyer de nouveau avec une serviette très humide en utilisant le porte-tampon à usages multiples 405-R Scotch-Brite ^{MC} à manche long pour déplacer la serviette.
L'huile de préparation devient brune sur la plaque après le nettoyage.	Le délai entre le passage de la raclette et l'essuyage est trop long.	Retirer l'huile brunie avec une serviette en tissu éponge humide maintenue à l'aide du porte-tampon à usages multiples 405-R Scotch-Brite ^{MC} à manche long, puis appliquer de nouveau de l'huile fraîche avec un tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46* Scotch-Brite ^{MC} pour étendre l'huile uniformément.

Les aliments adhèrent après le nettoyage.

La plaque n'est pas bien préparée.

a) Préparer la plaque avec 2 à 4 onces d'huile de cuisson ou d'huile de friture en l'étendant uniformément sur toute la plaque avec un tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46* Scotch-Brite^{MC} fixé sur le porte-tampon à usages multiples 405-R Scotch-Brite^{MC}.

b) Si la plaque doit être mise en service immédiatement, la préparer à 300 à 350°F et laisser l'huile pénétrer dans la plaque avant de reprendre la cuisson.

c) Si la plaque sera inutilisée toute la nuit, après le nettoyage et la préparation, s'assurer que l'huile pénètre alors que la plaque est chaude, puis la laisser refroidir.

Usure ou dégradation prématurée du tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46* Scotch-Brite^{MC}.

La plaque est trop chaude.

a) Le tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46* Scotch-Brite^{MC} est conçu pour être utilisé à des températures inférieures à 350°F.

b) Toujours nettoyer la plaque à des températures situant entre 300 et 350°F.

c) Il est recommandé de vérifier que la plage de températures d'utilisation est respectée avec un thermomètre pour température de surface.

Pour les plaques chromées ou au fini miroir, utiliser le tampon à récuser à usages multiples 9488R Scotch-Brite^{MC} au lieu du tampon de nettoyage rapide pour gros travaux de nettoyage des plaques 46 Scotch-Brite^{MC}.



Division des solutions commerciales de 3M
Compagnie 3M Canada
C.P. 5757
London (Ontario) N6A 4T1
1 800 364-3577
Web: 3M.ca/PourEnFinirAvecLesBriquettes

3M, Scotch-Brite et Green Seal sont des marques de commerce de 3M, utilisées sous licence au Canada. Veuillez recycler. Imprimé au Canada. © 2017, 3M. Tous droits réservés.