



Spécialités chimiques - Specialty Chemicals

## Fiche technique - Technical Specifications

DISTRIBUTION – FABRICATION – FORMULATION SUR DEMANDE  
DISTRIBUTION – MANUFACTURING – CUSTOM BLENDING

# CHIEF

### NETTOYEUR POUR GRILLOIRS ET FRITEUSES GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

#### DESCRIPTION

Nettoyant pour plaques et grilloirs qui dissout et enlève rapidement le carbone cuit et la graisse sur les fours, friteuse, grilloirs et rôtisseries. Pour usage industriel et institutionnel.

#### UTILISATION

Préchauffer avant de nettoyer à 81° (180°F) puis éteindre avant d'appliquer le produit.

**Fours commerciaux** : Ne pas diluer. À l'aide d'un pinceau, étendre le **CHIEF** directement sur les parois, grilles, brûleurs, vitres. Laisser agir de 5 à 15 minutes. Frotter légèrement pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer de nylon doux. Essuyer avec un linge humide. Bien rincer à l'eau potable et sécher.

**Grilloirs** : Préparer une solution de parties égales de nettoyeur et d'eau et appliquer généreusement avec un linge ou un pinceau. Laisser agir la solution de 5 à 10 minutes. Essuyer avec un linge propre et humide. Bien rincer à l'eau potable et sécher. Appliquer une couche mince de graisse (Shortening) afin de prévenir la rouille.

**Friteuses** : Racler ou enlever tout surplus de graisse. Remplir d'eau froide jusqu'à 10 cm (4") du bord. Ajouter une partie de **CHIEF** pour 40 parties d'eau. Faire bouillir pendant 30 minutes. Vidanger le tout rincer à l'eau chaude. Frotter le résidu graisseux pendant qu'il est encore chaud. Bien rincer à l'eau potable et sécher.

#### PRÉCAUTIONS

Cause des brûlures à la peau ou aux yeux. Éviter le contact avec la peau, yeux ou vêtements. Ne pas avaler. Lors de la manipulation, porter des gants de caoutchouc et lunettes de sécurité.

#### PREMIERS SOINS

En cas de contact avec la peau, rincer à grande eau. Contact avec les yeux, rincer immédiatement à grande eau pendant au moins 15 minutes. Obtenir immédiatement de l'aide médicale. Si avaler, boire beaucoup de verre d'eau ou de lait. Obtenir de l'aide médical immédiatement.

LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSUS SONT VRAIS ET PRÉCIS AU MEILLEUR DE NOTRE CONNAISSANCE. TOUTES LES RECOMMANDATIONS OU SUGGESTIONS SONT FAITES SANS AUCUNE GARANTIE, VU QUE LES CIRCONSTANCES ET CONDITIONS SONT HORS DE NOTRE CONTRÔLE.

### GRIDDLE AND FRYER CLEANER KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

#### DESCRIPTION

Griddle and fryer cleaner that quickly dissolves and removes baked-on carbon and fat on ovens, deep fryers, griddles, barbecues and grills. For industrial use.

#### HOW TO USE

Pre-heat to 81° (180°) before cleaning then shut off before applying the product.

**Commercial ovens**: Do not dilute. Using a brush apply **CHIEF** directly to walls, racks, burners and glass. Let the cleaner work for 5 to 10 minutes. Wipe clean using a soft nylon scrubbing pad, Rinse with potable water and wipe dry.

**Griddles**: Mix a solution of equal parts of cleaner & equal part of water and apply liberally using a cloth or brush. Let the solution work for 5 – 10 minutes. Wipe clean using a clean damp cloth. Rinse well with potable water and wipe dry. Apply a thin coat of shortening to prevent from rusting.

**Deep fryers**: Scrap-off or hose down to remove excess grease. Fill up to 10cm (4") from the top with cold water. Add 1 part cleaner concentrate per 40 parts water. Boil the solution for 30 minutes. Drain and flush off using hot water. Scrub the greasy residue while it is still warm. Rinse well with potable water and wipe dry.

#### PRECAUTIONS

Causes burns to skin or eyes. Avoid contact with skin, eyes or clothing. Do not take internally. When handling, wear rubber gloves and goggles.

#### FIRST AID

In case of skin contact flush with plenty of water. For eyes, immediately flush with plenty of water for at least 15 minutes. Get medical attention immediately. If swallowed, drink several glasses of water or milk. Get medical attention immediately.

THE INFORMATION CONTAINED HEREIN IS TRUE AND ACCURATE TO THE BEST OF OUR KNOWLEDGE. ANY RECOMMENDATIONS OR SUGGESTIONS ARE MADE WITHOUT WARRANTY OR GUARANTEE, SINCE THE CONDITIONS AND CIRCUMSTANCES OF USE ARE BEYOND OUR CONTROL.

Mégalab Inc.

905 Michelin  
Laval, QC H7L 5B6

Tel: 450 663-1100 | 800 361-3605  
Fax: 450 663-1117 | info@megalab.ca