



TECHNICAL DATA SHEET CHEF 6000



CLEANER FOR FRYERS AND HOT PLATES

DESCRIPTION

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

CHEF 6000 is a powerful alkaline cleaner, used for the cleaning of fryers and hot plates. It removes carbon deposits and stubborn residues of grease and oil.

DIRECTIONS FOR USE

Hot plates: Preheat to 80°C (175°F) before cleaning and disconnecting power. Add 250 to 500 ml of product per liter of water (32 to 64 oz/US gallon or 1/4 to 1/2 or 25 to 50%) and apply the solution to the surface. Scrape and rinse well with water. Pat dry and apply vegetable oil.

Fryers: Drain oil from fryer and fill with water to about 4" (10cm) from top. Add 25 to 40 ml of product per liter of water (3.2 to 5.1 oz/US gallon or 1/40 to 1/25 or 2.5 to 4%). Boil for 30 minutes, drain and rinse with hot water. Remove stubborn residue 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 REGULATIONS AVAILABLE SIZES

- Appearance : Clear liquid - WHMIS - 4*4 L code # 080144 : UN1760, CORROSIVE LIQUID - Color : Colorless - TDG - 20 L code # 080120 - Odor : None N.O.S., (Sodium hydroxide), - 205 L code # 080105 - Concentrated pH / 1% : 13 - 14 / 12 - 13 Class 8, PG II

- Density 25 °C (kg/L) : 1.12 - 1.14 - CFIA : Approved

- Active material (%) : 15 - 25

HAZARDS / PRECAUTIONS / FIRST AID

DANGER. Harmful if swallowed. Causes severe skin burns and eye damage. Causes serious eye damage. Keep only in original container. Wash skin thoroughly after handling. Do not eat, drink or smoke when using this product. Do not breathing vapours. Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection. **If swallowed:** Rinse mouth. Do NOT induce vomiting. Call a POISON CENTER or doctor/physician if you feel unwell. **If on skin (or hair):** Take off immediately all contaminated clothing. Rinse skin with water for at least 15 minutes/shower. Wash contaminated clothing before reuse. **If inhaled:** Remove person to fresh air and keep comfortable for breathing. Immediately call a POISON CENTER/doctor. Specific treatment (see supplemental first aid on the label). **If in eyes:** Rinse immediately and cautiously with water for 20-25 minutes. Remove contact lenses, if present and easy to do. Continue rinsing, keeping eyelids open. Immediately call a POISON CENTER/doctor.
For more informations, consult the 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 safety data sheet and the label of the product for more details.

July 21th, 2023





FICHE TECHNIQUE **CHEF 6000**



NETTOYANT POUR FRITEUSES ET PLAQUES DE CUISSON

DESCRIPTION

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

CHEF 6000 est un puissant détergent alcalin, utilisé pour l'entretien régulier des friteuses et des plaques de cuisson. Il déloge les résidus tenaces de graisse, d'huile et d'aliments carbonisés.

MODE D'EMPLOI

Plaques: Préchauffer à 80°C (175°F) avant de nettoyer et couper le courant. Ajouter 250 à 500 ml de produit par litre d'eau (32 à 64 oz/gallon US ou 1/4 à 1/2 ou 25 à 50%) et appliquer la solution sur la surface. Gratter et bien rincer à l'eau. Assécher et appliquer de l'huile végétale.

Friteuses: Vider l'huile de la friteuse et remplir d'eau jusqu'à environ 4 po (10 cm) du bord. Ajouter 25 à 40 ml de produit par litre d'eau (3.2 à 5.1 oz/gallon US ou 1/40 à 1/25 ou 2.5 à 4%). 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

- SIMDUT: - Apparence : Liquide clair - 4*4 L code # 080144 : UN1760, LIQUIDE CORROSIF - 20 L - Couleur : Incolore - TMD code # 080120 N.S.A., (Hydroxyde de sodium), - Odeur : Aucune - 205 L code # 080105 - pH concentré / 1% : 13 - 14 / 12 - 13 Classe 8, GE II - Densité à 25 °C (kg/L) : 1.12 - 1.14 - ACIA : Approuvé

- Matière active (%) : 15 - 25

DANGERS / PRÉCAUTIONS / PREMIERS SOINS

DANGER. Nocif en cas d'ingestion. Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. Provoque de graves lésions des yeux. Se laver soigneusement la peau après manipulation. Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Ne pas respirer les vapeurs. Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. En cas d'ingestion: Appeler un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin en cas de malaise. Rincer la bouche. NE PAS faire vomir. En cas de contact avec la peau (ou les cheveux): Enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau pendant au moins 15 minutes/se doucher. Laver les vêtements contaminés avant réutilisation. En cas d'inhalation: Transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au repos dans une position où elle peut confortablement respirer. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Traitement spécifique (voir instructions de premiers soins complémentaires sur l'étiquette). En cas de contact avec les yeux : Rincer immédiatement avec précaution à l'eau pendant 20-25 minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et que cela est facile à faire. Continuer à rincer, en gardant les paupières ouvertes. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Pour plus d'informations, consulter la fiche de données de sécurité.

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 de données de sécurité et l'étiquette du produit pour plus de détails.

21 juillet 2023