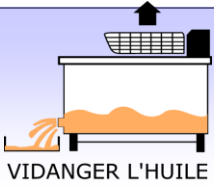
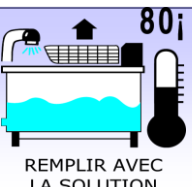
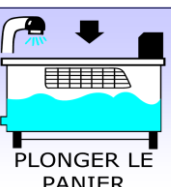

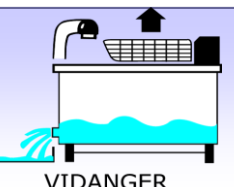











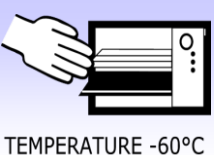




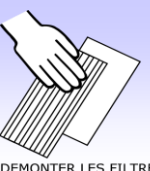















# ZONE PREPARATION CHAUDE EQUIPEMENT

QUOI	QUAND	AVEC	COMMENT
<b>FRITEUSE</b>	A CHAQUE CHANGE-MENT D'HUILE	R'NET DEGRAISSANT RENOVATEUR  10 %	 VIDANGER L'HUILE  REMPLIR AVEC LA SOLUTION 80°C  PLONGER LE PANIER  LAISSER AGIR 30 mn  VIDANGER  RINCER ABONDAMMENT
<b>SAUTEUSE MARMITE</b>	APRES CHAQUE UTILISATION	R'NET LABEL GRAISSES CUITES PUR	 ELIMINER LES RESIDUS  OU  BROSSER FROTTER  LAISSER AGIR 5 mn  RINCER
<b>BAIN-MARIE</b>	APRES CHAQUE UTILISATION	BACTI-R'NET Ou R'NETGERM  1,5 %	 ELIMINER LES RESIDUS  OU  BROSSER FROTTER  LAISSER AGIR 5 mn  RINCER <b>DETARTRE REGULIEREMENT AVEC LE R'NET DETARTRANT</b>
<b>FOUR GRILL</b>	APRES CHAQUE UTILISATION	R'NET FOUR PUR	PORT DE GANTS, MASQUE ET LUNETTES OBLIGATOIRE  TEMPERATURE -60°C  APPLIQUER OU PULVERISER  BROSSER FROTTER  LAISSER AGIR 5 mn  RINCER
<b>FILTRES DE HOTTE</b>	1x/ semaine	R'NET DEGRAISSANT RENOVATEUR  10 %	 DEMONTER LES FILTRES  PREPARER LA SOLUTION  PLONGER FILTRES DANS SOLUTION  1 à 3 Heures  RINCER  SECHAGE SUR PLAN INCLINE  REMONTER GRILLES ET PLAQUES
<b>BATTEUR MELANGEUR HACHOIR MIXEUR</b>	APRES CHAQUE UTILISATION	BACTI-R'NET Ou R'NETGERM  1,5 %	METTRE L'APPAREIL HORS TENSION  DEMONTER LES PIECES AMOVIBLES  PLONGER ET LAVER  PULVERISER SUR LES PAROIS  BROSSER FROTTER  LAISSER AGIR 5 mn  RINCER  STOCKER DANS UN ENDROIT PROPRE ET SEC

**Votre partenaire :**