



## Dégraissant. Friteuses.

**Propriétés:**

Élimine la graisse et la saleté brûlées. Dosage pratique et sûr. Sachet unidosé. Préviend les risques de manipulation.

**Mode d'emploi :**

Vider l'huile et remplir le récipient avec de l'eau. Doser le contenu d'1 sachet. Chauffer et laisser agir pendant 20-25 min. Frotter les zones les plus incrustées ou à l'accès difficile. Vider, rincer abondamment à l'eau et sécher. Doser 2 sachets dans des friteuses d'une capacité supérieure à 30 litres.



Formats  
ventes :

units

**Applications :****Indiqué pour:**

Friteuses.

**Établissements :**

Industrie alimentaire. Cuisines professionnelles. Hôtels. Restaurants. Catering. Bars et cafétérias. Centres de loisirs.

**Dose :**

Friteuses



Monodose

**Composition qualitative :**

Sels inorganiques. Tensioactifs.

**Registres :**

Fabriqué en U.E.

**Propriétés physiques et chimiques:**

<b>Aspect:</b>	Produit en poudre
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Odeur:</b>	Caractéristique
<b>Densité:</b>	-- (N/A)
<b>pH:</b>	12 <sup>5%</sup>

**Attestations :**

Information destinée à des fins commerciales. S'en tenir aux indications de l'étiquette et de la Fiche de sécurité pour la manipulation et l'emploi du produit. Contacter notre département technique pour résoudre d'éventuels doutes.