



AVANTAGES

- Élimination rapide et simple des graisses cuites, brûlées, et les huiles oxydées
- Fort pouvoir désincrustant et dégraissant, sans altérer l'inox et l'acier
- Formule gel : adhérence et efficacité renforcées sur parois verticales



APPLICATION

Désincruste, dégraisse et élimine rapidement les graisses cuites, brûlées et les huiles oxydées sur toutes les surfaces exposées aux graisses, dans les friteuses, sauteuses professionnelles, sur les filtres et le matériel de cuisson.

MODE D'EMPLOI

Utilisation pour les friteuses et sauteuses :

Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau chaude. Retirer toutes les parties en aluminium. Remplir la friteuse d'eau froide.

Traitement curatif :

Diluer 40% du produit dans de l'eau (soit 2L pour une cuve de 5L).

Utilisation hebdomadaire :

Diluer 20% de produit dans de l'eau (soit 1L pour une cuve de 5L). Chauffer la solution jusqu'à 70°C. Laisser agir de 15 à 20 minutes. Eteindre l'appareil. Vidanger et rincer abondamment à l'eau claire. Recharger la friteuse en huile.

Utilisation sur les surfaces grasses et le matériel de cuisson :

Diluer 5% dans de l'eau chaude (soit 0,25 ml pour 5L d'eau). Appliquer la solution sur la surface avec une lavette ou une éponge humide. Frotter et rincer à l'eau potable.

COMPOSITION

Contient, parmi d'autres composants :

- Hydroxyde de sodium

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore
Densité :	1.129±0.005 (20°C)
pH :	Base forte

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L	Réf. 4230
-------------	-----------

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.