

Fryer & Griddle

Nettoyant pour gril et friteuse



Applications :

- Friteuses :** Gratter et vider le surplus de graisse pour ensuite la remplacer par de l'eau froide jusqu'à environ 10 cm (4") du bord. Diluer le produit à 1:27-1:40 et bouillir la solution pour 30 minutes. Vider puis rincer à l'eau chaude. Frotter les surfaces grasses pendant que celles-ci sont chaudes puis bien rincer avec de l'eau potable et essuyer à sec.
- Plaques chauffantes :** Préparer une solution de 1:1 et appliquer généreusement sur la surface à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Laisser agir 5-10 minutes. Essuyer avec un chiffon humide, rincer à l'eau potable puis séché.
- Four :** Préchauffer le four à 80 °C (180 °F) puis fermer le four avant d'appliquer la solution. Appliquer dans sa forme pure, sur les parois, grilles, vitres et brûleurs et laisser agir pendant 5-15 minutes. Pour enlever les taches excessives de graisse, frotter avec un tampon à récurage. Rincer à l'eau potable et essuyer à sec.

Avantages :

- Convient pour le nettoyage des friteuses, des plaques chauffantes et des fours
- Formulé pour éliminer le charbon, les gras et l'huile cuit et carbonisés
- Réduit le besoin de frotter
- Ne laisse aucun résidu ni odeur persistante
- Formule non caustique

Codes :

- **Code de produit :** 53894 (1 l)
53895 (4 l)
- **UPC :** 0 56069 53894 7 (1 l)
0 56069 53895 4 (4 l)

Spécifications :

Couleur	Incolore
DIN	Non
Odeur	Doux
pH	>13,0
Viscosité	Non déterminé
Solvant	Non
Phosphates	Non
SIMDUT	Oui
ECOLOGO®	Non
Sécurité alimentaire	Oui
Cachère	Oui
Durée de validité	Jusqu'à 3 ans après la fabrication

Taux de dilution :

Friteuse

1:27 - 1:40

Four

Concentré



Plaque chauffante

1:1

Emballage :

Bouteille (1 l) : 3,5" x 3,5" x 11" (9 x 9 x 28 cm)
2,5 lb (1 kg)

Bouteille (4 l) : 5,8" x 5,8" x 12,3" (14,7 x 14,7 x 31 cm)
10 lb (4,5 kg)

Boîte (1 l) : 11,5" x 14" x 10,5"
30 lb (13,6 kg)
12 par caisse

Boîte (4 l) : 11,6" x 11,6" x 12,9"
40 lb (18 kg)
4 par caisse

Formats disponibles :



1 l

4 l

