

PRO®

FRITOR

Granulés pour l'entretien et la rénovation des friteuses

- Super émulsionnant
- Super saponifiant
- Détruit les graisses cuites



APPLICATION

Possède un exceptionnel pouvoir émulsifiant et saponifiant ce qui permet de détruire et d'éliminer toutes les graisses cuites ou desséchées. Permet la remise à neuf des thermostats et résistances chauffantes.

Totalement soluble dans l'eau. N'attaque pas l'acier inoxydable.



MODE D'EMPLOI

- Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau chaude.
- Remplir la friteuse aux 3/4 avec une solution de PRO FRITOR : de 2 à 15 % suivant l'importance des salissures.
- Porter à ébullition puis arrêter la friteuse (couper le mode de chauffage).
- Fermer le couvercle et laisser reposer la solution pendant une heure.
- Remonter la température.
- Vidanger et rincer abondamment à l'eau claire.

CARACTERISTIQUES

Aspect : granulés
Densité : 2,1 ± 0,1

Couleur : blanc
pH dilué à 20°C : 14

Parfum : caractéristique

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser sur le fer galvanisé, le cuivre étamé, l'aluminium et ses alliages.
Stocker à l'abri de l'humidité. Craint le gel.

Conforme à l'arrêté ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Ne pas réutiliser l'emballage vide.

Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

Seau de 10 kg.	Référence : 344130/10
Unité de conditionnement (U.C) :	Seau de 10 kg
Nbre U.C./carton :	1
Nbre cartons/couche :	11
Nbre couches/palette :	4
Nbre de cartons/palette :	44
Nbre U.C./palette :	44



MAJ Juillet 2017

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com