

## PRO FRITEUSE L

### DEGRAISSANT ALCALIN POUR FRITEUSES

#### Caractéristiques

Liquide incolore  
pH : 14  
Densité : 1,20  
Biodégradabilité > à 90 %  
Conforme à l'Arrêté du  
08.09.1999 relatif au nettoyage  
du matériel  
pouvant se trouver au contact de  
denrées alimentaires.

#### Applications

Industries agro-alimentaires,  
collectivités, restauration.  
Sur friteuses, pianos, grills,  
matériel...

#### Recommandations et sécurité d'emploi

Produit corrosif, porter des gants  
et des lunettes.  
Ne pas utiliser sur métaux légers  
et surfaces peintes  
Consulter la fiche de données de  
sécurité avant emploi.

#### Conditionnement

Carton 4 X 6 kg  
Jerrican de 24 kg

#### ○ Propriétés

Composé d'agents alcalins forts, agit par saponification des graisses, les rendant ainsi hydrosolubles.

#### ○ Mode d'emploi et Dosage

Sur friteuses : Rincer à l'eau chaude et éliminer les déchets.

Remplir la friteuse au 3/4 d'une solution de 15 à 30 % du produit.

Chauffer jusqu'à 80° maximum pendant 20 minutes. Rincer.

Autres utilisations:

Sur pianos : Pulvériser le produit sur piano à la dilution de 10 %.  
Laisser agir 20 minutes. Rincer.

Sur grills, matériel : Faire tremper dans une solution à 10 %  
pendant 20 minutes. Rincer.

