

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.

Totalement soluble dans l'eau.

Permet la remise à neuf des thermostats et résistances chauffantes.

MODE D'EMPLOI

Dosage : selon salissures.

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.

Ne pas utiliser sur le fer galvanisé, le cuivre étamé, l'aluminium et ses alliages.

N'attaque pas l'acier inoxydable.

CARACTERISTIQUES

Aspect : granulés Couleur : blancs Parfum : caractéristique

Densité : $2,1 \pm 0,1$

pH dilué à 20°C : 13

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Stocker à l'abri de l'humidité. Craint le gel. Réservé à usage professionnel. Fabriqué en France.

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.

CONDITIONNEMENT

Seau de 10 kg. Code article : 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



pH :

14

MAJ Octobre 2015

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

Réservé à l'usage professionnel

Fabriqué en France

Craint le gel