

Fritteusen Rein

Anwendungsgebiete:

Reinigt kraftvoll Fritteusen und Fritteusen-Zubehör aus Edelstahl (z.B. Körbe).



pH-Wert: sauer neutral alkalisch

Produkteigenschaften:

- Intensivreiniger in Pulverform zur kraftvollen Reinigung von Profifritteusen
- entfernt eingebrauntes Fett und Öl
- Fritteusen-Zubehör aus Edelstahl kann mitgereinigt werden
- einfache Anwendung, spart Arbeitszeit

Anwendung:

Öl ablassen und Fritteuse vollständig mit Wasser füllen. 3 Verschlusskappen (ca. 60g) Fritteusen Rein pro 8l Wasser (Inhalt Standard-Fritteuse) hinzufügen.

Für andere Größen: 7,5g/l. Lösung auf 80°C aufheizen und 15-20 Min. einwirken lassen.

Starke Verkrustungen während der Einwirkzeit abbürsten. Anschließend Fritteuse entleeren, mind. 3mal mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

Hinweis:

Nicht auf Aluminium o.a. alkaliempfindlichen Materialien (z.B. Haushaltsfritteusen) anwenden. Kühl und trocken lagern.

Inhaltsstoffe:

siehe SDB

Fritteusen Rein

Artikel/Verpackung:

1kg Flasche	EAN Flasche 4000602006628
10 Flaschen je VSE	EAN VSE 4000602096629
Art. Nr.: 1kg Flasche	1662000
Palette	48 Kartons (480 Flaschen)
Gewicht Flasche	1,08kg
Gewicht VSE	10,8kg
5kg Eimer	EAN Eimer/VSE 4000602006604
Art. Nr.: 5kg Eimer	1660000
Palette	45 Eimer
Gewicht Eimer	5,3kg