



Fritteusen Rein

Anwendungsgebiete:

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

pH-Wert s n a



Produkteigenschaften:

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

Anwendung:

Öl ablassen und Fritteuse vollständig mit Wasser füllen. 60g Fritteusen Rein pro 8l Wasser (Inhalt Standard-Fritteuse) hinzufügen. Für andere Größen: 7,5g/l. Lösung auf 80°C aufheizen und 15-20 Minuten 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. Aufrecht transportieren und lagern. Eimer ist recyclebar.

Artikel:



Inhalt 5kg



EAN VKE 4000602006604



Artikelnr. 1660000



Gewicht VKE 5,3kg



Palette VKE 45

Verpackung:



Inhalt



EAN VSE



Lagen / Palette 3



Gewicht VSE



Palette VSE