



A5 FRITEUSE POWDRE

KEUKEN

ACTIE
• Ontvetten



Net-contraction foto

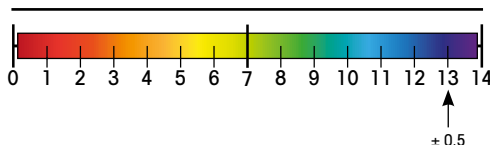


VERPAKKINGEN:



Emmer
10 kg

pH :



BIJ DIT PRODUCT STELT IPC VOOR:

■ A5 FOUR CERT ■ A4 INOX CERT.

INNOVATIE:

- Geconcentreerde poederformule, speciaal ontwikkeld voor het ontvetten van friteuses.
- Verwijderd hardnekkige, aangebakken en verkoolde vetten.
- Maakt een grondige reiniging mogelijk zonder intensief schrobben.

VEILIG:

- Parfumvrij.
- De poedervorm garandeert een betere productstabiliteit en bespaart op transport en opslag.

TIP:

- Ideaal voor professionals in de horeca.
- Periodiek gebruik aanbevolen, afhankelijk van de gebruiksfrequentie.

GEBRUIKSAANWIJZING:

- De friteuse leegmaken en naspoelen met warm water.
- De friteuse vullen met water en 8 tot 10 % product toevoegen (= 80 g tot 100 g poeder per 1 liter water).
- De oplossing mengen, spatvorming vermijden.
- De oplossing verwarmen tot 70-80°C.
- 2 uur laten afkoelen.
- De friteuse leegmaken en grondig spoelen met schoon water.

KENMERKEN:

- Uiterlijk: wit poeder.
- Dichtheid: 1.
- pH: ± 12.