



FRITEX S44



Détergent pour trempage de marmites et friteuses

Fiche Technique

Description

Le FRITEX est un nettoyeur puissant concentré pour l'entretien périodique des friteuses, des grilles de hottes, des marmites, et des canalisations. FRITEX est fortement alcalin pour enlever efficacement les souillures carbonisées.



HYGIENE
EN
CUISINE
PROFESSIONNELLE



Avantage

- Détergent ultra puissant, action puissante et rapide.
- Rénovation rapide par trempage des marmites, friteuses, grilles de hotte, etc...
- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées.
- Autres pièces métalliques souillées de dépôts d'aliments calcinés peuvent être nettoyés en même temps dans la solution bouillante de FRITEX.

Propriété physico-chimique

- > Liquide marron clair
- > pH pure 14
- > Parfum technique

Composition

Contient (Rég.CE 648/2004):
hydroxyde de sodium, agents de surface non ioniques.

PICTOGRAMMES



Mode d'emploi

Dosage: Les quantités de dosage dépendent du degré de salissure.

Dosage recommandé	Degré de salissure	Dosage
Trempage des marmites et grilles de hotte	Moyen	5% = 500 ml dans 10 litres d'eau
	Fort	10% = 1000 ml dans 10 litres d'eau
Friteuses	Léger	50 gr chaque 1000 ml d'eau
	Moyen	100 gr chaque 1000 ml d'eau
	Fort	200 gr chaque 1000 ml d'eau

PULIRE PROFESSIONAL
79, Rue de l'Aéroport - Dar Fadhal La Soukra - 2036 Ariana
Tel: 00216 71 868 677 Fax: 00216 71 864 768

Date dernier révision: 12/12/2017



FRITEX S44



Détergent pour trempage de marmites et friteuses

Fiche Technique

Application

Trempage des marmites et grilles de hotte

- Préparer une solution 500/1000 ml de FRITEX chaque 10 litre d'eau chaude dans le bassin de trempage.
- Tremper les marmites, les grilles de hotte dans la solution. Chauffé jusqu'à la température max. de 80°C .
- Laisser agir pendant 15-60 minutes.
- Bien rincer avec de l'eau et laisser sécher à l'air libre.

Friteuses

- Préparer une solution 100 g de FRITEX par litre d'eau chaude (50°C maxi).
- Vidanger l'huile, fermer la valve. Remplir la friteuse (+ panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
- Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 min environ.
- Vidanger la friteuse tiède. Bien rincer avec abondant eau claire pour éliminer toutes les résidus. Si nécessaire répéter l'opération plusieurs fois.

Conseils d'utilisation

Portez systématiquement des gants et des lunettes de protection adaptés lors de l'utilisation de FRITEX S44. Lisez attentivement les informations sur l'étiquette du produit. Ne pas utiliser sur aluminium et alliages légers. Ne pas mélanger avec autres produits.

Consignes de sécurité

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. Utilisez FRITEX S44 avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.

Conditionnements

Confection de 04 bidons de 7 kg

Cod.Art. PF991FRIT007K



Etiquetage - Attention

Étiquetage conformément au Règlement (CE) n° 1272/2008:



H302 - Nocif en cas d'ingestion.

H314 - Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux.

PULIRE PROFESSIONAL
79, Rue de l'Aéroport - Dar Fadhal La Soukra - 2036 Ariana
Tel: 00216 71 868 677 Fax: 00216 71 864 768

Date dernier révision: 23/11/2017