

EXCEL®

DECAPANT

FRITEUSE POUDRE



AVANTAGES

- pH fortement alcalin pour un excellent résultat sur les graisses cuites et carbonisées.
- Innocuité vis-à-vis de l'inox, l'acier et la fonte.



APPLICATION

Nettoyant en poudre pour l'entretien et le décapage des friteuses.

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

- 1) Vidanger la friteuse.
- 2) Rincer la friteuse à l'eau chaude à l'aide d'une centrale de nettoyage.
- 3) Diluer la quantité de produit nécessaire : 50 à 100 g/L d'eau, selon l'encrassement et la contenance de la friteuse.
- 4) Monter en température (60°C).
- 5) Laisser reposer entre 20 min et 1h30 selon l'encrassement de la friteuse.
- 6) Réchauffer la solution à 60°C pendant quelques minutes.

7) Après refroidissement, vidanger à nouveau la friteuse.

8) Rincer à l'eau potable à l'aide d'une centrale de nettoyage.

9) Laisser sécher

10) Remettre de l'huile.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Poudre
Couleur :	Blanche
Densité à +20°C :	> 1
Stockage :	A l'abri de l'humidité

CONDITIONNEMENT

Seau de 10 kg **Réf. 740**

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.