

**DESCRIPTION :**  
PASTILLE DEGRAISSANTE POUR FRITEUSES

**CODE ARTICLE :**  
PASTDEGRAISSANTE 100

**FAMILLE: PRODITAB**

**PRODUIT:**



**COMPOSITION :**

- agents de surface non ioniques < 5%
- parfums (LIMONENE, Hexyl Cinnamal)

**CARACTERISTIQUES :**

- Aspect : Pastille monocouche de 20 grs avec flow pack aluminium
- Couleur : blanc
- Format : octogonale
- HYPER Dégraissant : puissant dégraissant en tablette pour bacs de friteuses et autres ustensiles métalliques. Enlève la graisse de cuisson et les brûlures. Idéal pour les friteuses, caquelons à fondue, casseroles grasses ou tous autres ustensiles gras.
- Pas besoin de frotter ou de prélever.
- Conforme à la réglementation des produits de nettoyage et du matériel destinés à être en contact avec des denrées alimentaires.
- PH compris en 11,5 et 13,5

**CONDITIONNEMENT :**

- Emballage : seau de 100 pastilles
- Poids du seau : 2 kgs
- Palettisation : 108 seaux
- Palette 80 x 120

**APPLICATION :**

Petits bacs de friteuse ou petit récipient dans lequel seront plongés les ustensiles à dégraisser (15L): 2 pastilles.  
Grands bacs de friteuse ou grand récipient dans lequel seront plongés les ustensiles à dégraisser (25L): 3 pastilles.

Mode d'emploi pour dégraissage friteuse:

- Vider l'huile de la cuve de la friteuse et la remplir d'eau
- Retirer le film protecteur
- Laisser bouillir l'eau, puis à ébullition arrêter la machine.
- Placer la ou les pastilles dans le panier et le plonger dans l'eau.
- Laisser agir 20 minutes en laissant refroidir. Vider la cuve.
- Rincer précautionneusement à l'eau claire puis essuyer avec un torchon propre.

Mode d'emploi pour dégraissage de tout autre ustensile:

- Retirer le film protecteur
- Placer les ustensiles dans de l'eau bouillante et y verser une pastille.
- Laisser agir 20 minutes en laissant refroidir.
- Rincer précautionneusement à l'eau claire puis essuyer avec un torchon propre.