



Desengordurante. Fritadeiras.

Propriedades:

Elimina gordura e sujidade queimada. Doseamento cómodo e seguro. Saqueta monodose. Previne riscos de manipulação.

Modo de utilização:

Esvaziar o óleo e encher o recipiente com água. Dosear o conteúdo de 1 saqueta. Aquecer e deixar actuar durante 20-25 min. Esfregar as zonas mais incrustadas ou de difícil acesso. Esvaziar, passar por água abundante e secar. Dosear 2 saquetas em fritadeiras de capacidade superior a 30 litros.



Formatos de venda:

units

Aplicações:**Indicado para:**

Fritadeiras.

Estabelecimentos:

Indústria alimentar. Cozinhas profissionais. Hotéis. Restaurantes. Catering. Bares e cafetarias. Centros de lazer.

Dose:

Fritadeiras



Monodose

Composição qualitativa:

Sais inorgânicos. Tensoactivos.

Registos:

Fabricado na U.E.

Propriedades físicas e químicas:

Aspecto:	Produto em pó
Cor:	Branco
Odor:	Característico
Densidade:	-- (N/A)
pH:	12,5

Acreditações:

Informação orientadora com fins comerciais. Seguir as indicações da etiqueta e da Ficha de Segurança relativamente ao manuseamento e utilização do produto. Contactar o nosso Departamento Técnico para resolver possíveis dúvidas.