

B30052T



POUDRE NETTOYANTE friteuse

Indications

Poudre de lavage pour l'entretien et la rénovation des friteuses.

Elle désincruste les graisses cuites et carbonisées qui s'accumulent sur les parois des friteuses.

Elle agit en profondeur et évite la redéposition des graisses.

Dosage - Mode d'emploi

Vidanger la friteuse puis la rincer à l'eau chaude.

Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile et ajouter de 2 à 5% de POUDRE NETTOYANTE FRITEUSE (soit 20 à 50g par litre d'eau).

Remuer la solution en évitant les projections puis la chauffer entre 70 et 80 °C.

Laisser refroidir pendant 2 heures.

Vidanger la friteuse puis la rincer soigneusement à l'eau claire.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

Composition indicative

Agents de surface non ioniques : < 5%.

Azurants optiques : < 5%.

Phosphates : 15-30%.

Parfums : < 5%.

Limonène.

Caractéristiques physico-chimiques

Poudre blanche qui devient jaune au contact de l'air.

Odeur : fleurie.

pH : 12,5 (10g/L à 20°C).

Précautions d'emploi

Réservé à un usage professionnel.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

Conserver uniquement dans l'emballage d'origine, ne pas transvaser.

Stocker dans un lieu propre et sec à une température entre 5 et 40 °C.

Avant utilisation, consulter les informations sur l'étiquette et sur la fiche de données de sécurité disponible sur www.Thouy.net.

Législation - Normes

Conforme aux normes CEE.

Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

Applications



Date de révision : 03/2021

THOUY



BP 70539 - 81107 Castres cedex - France

+33 (0)5 63 62 70 33

www.thouy.net

Logistique & Code barre

	Unité	Unités par palette
B30052T	Seau 5 kg	90
Code barre : 3701114801510		

Nota : Les informations mentionnées sur cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité.