



Fritteusen Reiniger Tabs

Anwendungsgebiete:

Reinigt kraftvoll Fritteusen und Fritteusen-Zubehör aus Edelstahl (z.B. Körbe).

pH-Wert s n a

Produkteigenschaften:

- Intensivreiniger in Tabform zur kraftvollen Reinigung von Profifritteusen
- entfernt eingebranntes Fett und Öl
- Fritteusen-Zubehör aus Edelstahl kann mitgereinigt werden
- einfache Anwendung, spart Arbeitszeit
- einzeln verpackt, einfache Dosierung

Anwendung:





Öl ablassen und Fritteuse (inkl. Körbe und Zubehör aus Edelstahl) vollständig mit Wasser füllen. Fritteusen Reiniger Tabs gemäß Dosiertabelle hinzufügen. Lösung auf 80°C aufheizen und 15-20 Min. einwirken lassen. Starke Verkrustungen während der Einwirkzeit abbürsten. Anschließend Fritteuse entleeren, mind. 3mal gründlich mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

Fritteusen Größe in Liter	Anzahl Tabs
6 - 10l	1
10 - 18l	2
18 - 25l	3






Hinweis:

Nicht auf Aluminium o.a. alkaliempfindlichen Materialien (z.B. Haushaltsfritteusen) anwenden.
Kühl und trocken lagern.
Nur für gewerbliche Verwender.

Artikel:

	Inhalt	12
	EAN VKE	4000602006635
	Artikelnr.	1663000
	Gewicht VKE	0,6 kg
	Palette VKE	512

Verpackung:

	Inhalt	8 Packungen à 12 Tabs
	EAN VSE	4000602096636
	Lagen / Palette	4
	Gewicht VSE	5,04kg
	Palette VSE	64