

FRIETKETELONTVETTER

Enzymatische ontvetter voor professionele frietketels

Poedervormige ontvetter voor een grondige reiniging van professionele frietketels. Lost alle aanwezige organische resten in een frietketel op (vet, zetmeel, proteïnen, vezels) dankzij een geconcentreerde formule van enzymen om een perfecte hygiëne te verzekeren en de glans van het materiaal te herstellen.

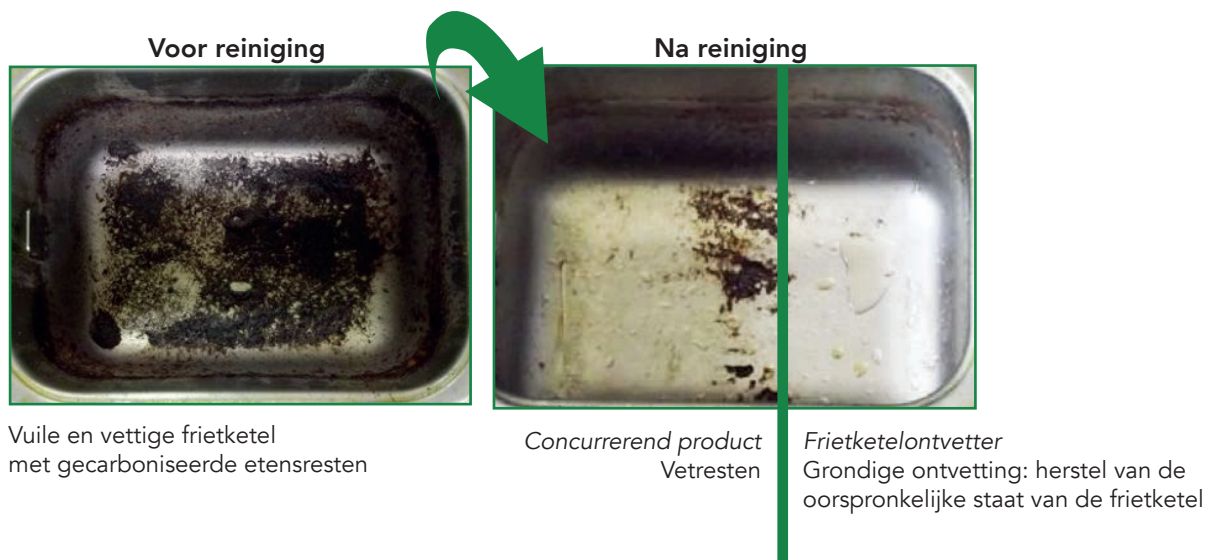
Voordelen

- **Verwijdert hardnekkig vuil** (vet, zetmeel, proteïnen, vezels), zelfs op de resistenten dankzij de werking van enzymen
- **Geen gevaar** voor het personeel en het materiaal (zonder emantie)
- **Tijdsbesparend** door het inweken van het materiaal (minder manuele bewerking dankzij enzymen)
- **Voorkomt verstoppingen** in de leidingen dankzij de constante werking van enzymen
- **Positieve impact op het milieu** (gezuiverd afvalwater)
- **Biologische afbreekbaarheid** >96% in 28 dagen

Toepassingsgebied

Geschikt voor:

- Grondige reiniging van professionele frietketels



Gebruiksaanwijzing

INWEKEN

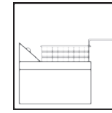
Aanbevolen dosering: 2 zakjes voor een frietketel van 12,5l; 4 zakjes voor een frietketel van 25l

1. Verwijder de frituurolie en de etensresten.
2. Meng het product in een emmer warm water tot het volledig verdund is.
3. Giet het mengsel in de frietketel tot aan de rand.
4. Laat een nacht weken met het mandje in de frietketel.
5. Ledig de frietketel en schrob de randen.
6. Spoel de frietketel met lauw water en droog indien nodig.
7. Vul met frituurolie.

Temperatuur

45-55°C maximum

Actie



+ spoelen

Dosering

2 zakjes voor een frietketel van 12,5l
4 zakjes voor een frietketel van 25l

Inwerktijd

Een nacht (ongeveer 8 uur)

pH-waarde

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

In oplossing

Certificaten en reglementeringen

Product conform:

- de Europese Verordening EG 648/2004 betreffende detergentia
- de Europese Verordening 1272/2008 betreffende de indeling, etikettering en verpakking van stoffen en mengsels
- de Europese REACH Verordening (EG nr. 1907/2006) aangenomen ter bescherming van de menselijke gezondheid en het milieu tegen risico's gelinkt aan chemische stoffen

Veiligheid

Uitsluitend voorbehouden voor professioneel gebruik.
Raadpleeg de veiligheidsfiche (beschikbaar op www.realco.be/msds) en het etiket op het product voor verdere informatie.

Bewaring

Opslag in de gesloten originele verpakking tussen + 4 °C en + 25 °C. Houdbaar tot 24 maanden na productiedatum.

Verpakking

Referentie: POU0884

Emmer van 42x50g (2,1kg)

Pallet van 90 emmers