

etolit Fritteusenreiniger

Reiniger mildalkalisch.

Anwendung/ Dosierung

> **etolit Fritteusenreiniger** ist nur für gewerbliche Anwendungen

Anwendung:

- Fett ablassen
- Fritteuse inkl. Körbe mit Wasser befüllen und auf 80°C erhitzen
- Fritteusenreiniger zugeben
- hartnäckige Krusten evtl. mechanisch bearbeiten
- Lösung ablassen, nachspülen und gründlich trocknen

Dosierung: **5-30 ml auf 1 l Wasser,**
10 - 20 Minuten Einwirkzeit

Produkteigenschaften

- > Intensivreiniger für den professionellen Gebrauch
- > Wirkt hervorragend bei eingebranntem Fett und Öl
- > Fritteusen-Zubehör aus Edelstahl kann mitgereinigt werden
- > einfache Anwendung, spart Arbeitszeit

Einsatzbereich

> Zur Reinigung von professionellen Fritteusen

Wichtige Hinweise

- > **etolit Fritteusenreiniger** ist für alle lebensmittelverarbeitende Betriebe geeignet
- > Nicht mit anderen Produkten mischen, Produkt nicht in andere Behältnisse umfüllen
- > Höhere Temperaturen sind insbesondere bei Edelstahlflächen zu vermeiden, da es ansonsten zu Verfärbungen und Korrosion kommen kann

etolit Fritteusenreiniger

Reiniger mildalkalisch.

Technische Daten

- > Farbe weißes Pulver
- > Dichte..... 1,0 g/ml
- > pH-Wert 14
- > Lagerfähigkeit..... 4 Jahre
- > Lagerbedingungen.... Zwischen -10 und 40°C

Inhaltsstoffe

Inhaltsstoffe gemäß Detergenzienverordnung:
Mehr als 30 % Phosphate
Weniger als 5 % nichtionische Tenside

- > Chlor: nein
- > Phosphat: ja
- > NTA: nein

Restentleerung/ Entsorgung

- > Restentleerte Leergebinde sind recyclingfähig und können durch den Endverbraucher über das DSD entsorgt werden
- > Informationen zur Entsorgung von Produktresten können Sie dem jeweiligen Sicherheitsdatenblatt entnehmen

Verkaufseinheiten



Dosen 6 x 1 kg
Art.-Nr.: 2001118

Gefahrenhinweise/ Umweltaspekte



Nähere Informationen entnehmen Sie den aktuellen EG Sicherheitsdatenblättern.
Diese finden Sie auf www.etol.de

