



## Desengrasante. Freidoras.

**Propiedades:**

Elimina grasa y suciedad quemada. Dosificación cómoda y segura. Sobre monodosis. Previene riesgos de manipulación.

**Modo empleo:**

Vaciar el aceite y llenar el recipiente con agua. Dosificar el contenido de 1 sobre. Calentar y dejar actuar durante 20-25 min. Frotar las zonas más incrustadas o de difícil acceso. Vaciar, aclarar con agua abundante y secar. Dosificar 2 sobres en freidoras de capacidad superior a 30 litros.



Formatos  
ventas:

units

**Aplicaciones:****Indicado para:**

Freidoras.

**Establecimientos:**

Industria alimentaria. Cocinas profesionales. Hoteles. Restaurantes. Catering. Bares y cafeterías. Centros de ocio.

**Dosis:**

Freidoras



Monodosis

**Composición cualitativa:**

Sales inorgánicas. Tensioactivos.

**Registros:**

Fabricado en U.E.

**Propiedades físicas y químicas:**

<b>Aspecto:</b>	Producto en polvo
<b>Color:</b>	Blanco
<b>Olor:</b>	Característico
<b>Densidad:</b>	-- (N/A)
<b>pH:</b>	12,5

**Acreditaciones:**

Información orientativa con fines comerciales. Atenerse a las indicaciones de la etiqueta y de la Ficha de Seguridad para el manejo y empleo del producto. Contactar con nuestro Departamento Técnico para resolver posibles dudas.