

FRITCLEAN

Le dégraissant spécial pour friteuses professionnelles



Dégraissant spécial concentré pour le nettoyage, le polissage et la conservation des friteuses professionnelles. Pastilles spéciales super concentrées de haute performance.



Nettoie, dégraisse et élimine facilement toute calamine organique.

Effigy'nov

FRITCLEAN n'endommage pas les matériaux des circuits, assure la durabilité et la performance du matériel. Il maintient l'équipement propre et en parfait état, garantissant un fonctionnement optimal.

Les agents de surface contenus dans FRITCLEAN respectent les critères de biodégradabilité tels que définis dans le Règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Ce produit est fabriqué sous un contrôle de qualité rigoureux conformément aux réglementations toxicologiques et environnementales européennes.

UFI : MPX2-VVYD-AQHQ-UGA

Utilisation :

Usage professionnel.

Convient pour une utilisation dans l'industrie alimentaire

Mode d'emploi :

Placer le comprimé dans la friteuse, de préférence avec de l'eau chaude, attendre la dissolution. Frotter et rincer ou laisser agir le comprimé plusieurs heures avec de l'eau chaude puis rincer.

| | Caractéristiques techniques |
|-----------------|--|
| Composition | Etiquetage du contenu selon le règlement (CE 648/2044) : phosphonates 15-30%, tensioactifs non ioniques, polycarboxylates 5-15%, savon <5% |
| Aspect | Solide en comprimés de couleur blanche |
| Critères | pH (5%) : $13 \pm 0,5$ - Solubilité dans l'eau : Soluble Biodégradable |
| Conditionnement | Code 609865: Cube de 36 tablettes de 20g – Unité de vente : Carton de 10 cubes |



18 Allée du Parc Saint Georges - 53960 BONCHAMP – France
Tél : 06 61 50 82 75 - E-mail : yves.vieillescazes@effigy-pro.com
www.effigy-pro.com

Des solutions innovantes pour les professionnels de l'hygiène