

DEGRAISSANT FRITEUSE

Dégraissant friteuses avec enzymes

**Enzymes =
puissance**

**Cuisines
collectives**

Trempe

Performance

Application

- Pour le nettoyage des friteuses professionnelles
- Grâce à ses enzymes naturelles, le DEGRAISSANT FRITEUSES nettoie en profondeur et de façon non agressive pour une plus grande efficacité.
- Non toxique, le DEGRAISSANT FRITEUSES est biodégradable et agit positivement sur l'environnement en accélérant l'épuration de l'eau.

Utilisation

Cuisines collectives.

Dosage /

2 sachets pour friteuses de 12,5 L.
4 sachets pour friteuses de 25 L.

Mode d'emploi

- Vider la friteuse de son huile ;
- Remplir la friteuse avec de l'eau à 40-50°C jusqu'au bord ;
- Ajouter le produit ;
- Laisser tremper toute la nuit (± 12 heures) ;
- Vidanger la friteuse et frotter les bords ;
- Rincer à l'eau tiède ;
- Sécher avec du papier cellulosé.

Avantages

Depuis plus de 30 ans, REALCO s'engage à développer des solutions de nettoyage durable. La technologie enzymatique développée par REALCO est le moyen le plus performant du marché pour protéger notre environnement et l'utilisateur (technologie brevetée : n°EP1025052, n°PCT/EP2006/060244).

- Performance de nettoyage accrue ;
- Nettoyage doux et en profondeur grâce à l'action des enzymes ;
- Non agressif pour l'utilisateur ni pour le matériel ;
- Sans impact sur l'environnement.

Matières actives

Entre autres :

| |
|----------------------|
| Agent tampon |
| Agent alcalin |
| Tensioactifs |
| Enzymes |

20/12/2012
S.A. REALCO N.V.

Parc scientifique • Wetenschappelijk park • Avenue Albert Einsteinlaan, 15 • B-1348 Louvain-la-Neuve (Belgium)

Tel. +32 (0)10/45.30.00 • Fax +32 (0)10/45.63.63 • info@realco.be • www.realco.be

TVA/BTW-BE-0444.458.750 • RPM/RPR Nivelles • ING-350-01322306-20

Propriétés physico-chimiques

| | |
|------------------------|----------------|
| Aspect | Poudre blanche |
| Masse volumique | 1,30±0,05 kg/l |
| pH | 10,5±0,5 |

Précautions

Produit développé pour un usage strictement professionnel. Il est recommandé d'utiliser le produit pour les applications définies ci-dessus.

Pour de plus amples informations sur notre produit, nous vous invitons à consulter la fiche de données de sécurité qui pourra vous être fournie sur simple demande.



**Code article
Conditionnement
Palettisation**

POU0884
42 x 50 gr (2,100 kg)
75 seaux / palette

Stockage

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, entre +4°C et +25°C.
Date limite d'utilisation optimale : 2 ans à dater de la date d'expédition.



Un respect de l'individu, une garantie pour l'environnement

Dans le cadre de son engagement durable, REALCO a soumis ses produits à des tests reconnus au niveau international afin de mesurer leur niveau de biodégradabilité.

Le produit DEGRAISSANT FRITEUSE atteint > 97%.

Taux de biodégradation obtenu en 28 jours selon la ligne directrice de l'OCDE 302 B.

20/12/2012
S.A. REALCO N.V.

Parc scientifique • Wetenschappelijk park • Avenue Albert Einsteinlaan, 15 • B-1348 Louvain-la-Neuve (Belgium)

Tel. +32 (0)10/45.30.00 • Fax +32 (0)10/45.63.63 • info@realco.be • www.realco.be

TVA/BTW-BE-0444.458.750 • RPM/RPR Nivelles • ING-350-01322306-20