



REM FRIT



DÉGRAISSANT

Détergent alcalin surpuissant pour le nettoyage des friteuses.

- **Élimine les graisses carbonisées**
- **Efficace sur les friteuses, grilles d'aération Inox et canalisations bouchées.**
- **Excellente rinçabilité**

PROPRIÉTÉS

- Détergent alcalin surpuissant spécialement conçu pour dissoudre et éliminer les graisses carbonisées en les maintenant en suspension jusqu'à la vidange et au rinçage. Il permet également de nettoyer les grilles d'aération Inox et les canalisations bouchées.

MODE D'EMPLOI

- Vidanger la friteuse et la remplir d'eau jusqu'à 10 cm du bord.
- Ajouter 50 à 150 g de Rem Frit progressivement en agitant le bain.
- Porter la solution à 85/90° C maximum.
- Laisser reposer durant 30 minutes.
- Vidanger et rincer abondamment.

 Dosage : 50 - 150 g

 Température : 85 - 90° C

 Temps de contact : 30 min.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : poudre blanche
- Densité : 1
- Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

CONSEILS DE PRUDENCE



C - Corrosif

- Contient de l'hydroxyde de sodium
- Provoque de graves brûlures
- Conserver hors de portée des enfants
- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste
- Enlever tout vêtement souillé ou éclaboussé
- Porter des gants appropriés et un appareil de protection des yeux et du visage
- En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'emballage ou l'étiquette)
- Centre antipoison Paris : 01 40 05 48 48.

PRÉSENTATION

- Rem Frit : 1 seau de 15 kg (réf. 130000)



BP 193 - 06272 Villeneuve-Loubet Cedex
Tél. : 04 92 13 30 20 - Fax : 04 92 02 75 88
Fiche de données de sécurité disponible sur
www.topsol.fr - e-mail : info@topsol.fr

Service Consommateurs

 N° Azur 0 810 400 402

PRIX APPEL LOCAL

