CUISINE - RESTAURATION

jex PROFESSIONNEL

DÉCAPANT FRITEUSES 5L



- ✓ **Décapage des friteuses, sauteuses et surfaces graisseuses**
- ✓ **Désincruste rapidement les graisses cuites et carbonisées**
- ✓ **Fort pouvoir désincrustant et dégraissant**

CUISINE - RESTAURATION

CARACTÉRISTIQUES

- Spécialement conçu pour entretenir et décaper les friteuses, sauteuses et les surfaces graisseuses
- Désincruste, dégraisse et élimine rapidement les graisses cuites, brûlées et les huiles oxydées sur toutes les surfaces exposées aux graisses, dans les friteuses, sauteuses, sur les filtres et le matériel de cuisson.
- Compatible avec l'inox et l'acier
- Facile d'emploi
- L'utilisation régulière contribue à ralentir la dégradation des huiles de friture et à prolonger leur durée d'utilisation
- Rinçage à l'eau potable de toutes les surfaces au contact de denrées alimentaires

MODE D'EMPLOI

Utilisation pour les friteuses et sauteuses :

- Vidanger la friteuse et la rincer à l'eau chaude. Retirer toutes les parties en aluminium. Remplir la friteuse d'eau froide.
- Traitement curatif : diluer 40% de Jex Professionnel décapant friteuses dans de l'eau (soit 1L pour une cuve de 5L).
- Utilisation hebdomadaire : diluer 20% de Jex Professionnel décapant friteuses dans de l'eau (soit 2L pour une cuve de 5L).
- Chauffer la solution jusqu'à 70°C. Laisser agir de 15 à 20 minutes. Eteindre l'appareil. Vidanger et rincer abondamment à l'eau claire. Recharger la friteuse en huile.

Utilisation sur les surfaces graisseuses et le matériel de cuisson :

- Diluer 5% dans de l'eau chaude (soit 0,25 ml pour 5L d'eau). Appliquer la solution sur la surface avec une lavette ou une éponge humide. Frotter et rincer à l'eau potable.

DANGER
Contient HYDROXYDE DE SODIUM
Peut être corrosif pour les métaux. Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux
Veillez à toujours suivre les informations figurant sur l'étiquette du produit.



CONDITIONNEMENT

PRODUIT	CODE PRODUIT	GENCOD	UNITÉS PAR CARTON	CARTONS PAR COUCHE	CARTONS PAR PALETTE	NOMBRE DE COUCHES
Décapant friteuses 5L	PV00453003	3661290045309	4	8	32	4

PROVEN ORAPI ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisées ses produits et des conditions de leur emploi. PROVEN ORAPI n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.

PROVEN
Tour Franklin
100-101 terrasse Boieldieu
92042 PARIS LA DEFENSE CEDEX
01.87.66.66.79
www.proven.fr