



Break-Up[®] Professionnel

Nettoyeur par débouillissage pour friteuses

La formule liquide professionnelle de dégraissage à friteuse par ébullantage Break-Up^{MD} est en particulier conçue pour dégraisser et nettoyer les friteuses des services de restauration. Un nettoyage régulier avec dégraissage par ébullantage de la friteuse améliore la saveur et l'apparence des aliments tout en améliorant la qualité des matières grasses.

Caractéristiques et Avantages

- Certifié NSF et Kosher
- Pénètre, émulsionne et nettoie la graisse carbonisée et accumulée avec un mélange de chaleur et d'action chimique
- Simplifie la manipulation du produit, élimine les déchets et contrôle les coûts de nettoyage de la friteuse avec des sachets opportuns de contrôle des portions
- Gagne du temps sans étape de neutralisation après le nettoyage
- Dégraisse et nettoie les friteuses des services de restauration tout en évitant les débordements avec une formule peu moussante
- Sans danger pour le matériel, la formule non corrosive ne contient pas de phosphates

Applications

- Services de restauration et friteuses
- Sans danger pour l'aluminium





Break-Up® Professionnel

Nettoyeur par débouillissage pour friteuses

Mode d'emploi

- Égouttez la friteuse, puis rincez-la à l'eau pour enlever les salissures.
- Fermer le drain et remplir la friteuse d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'huile.
- Pour une friteuse de 15 à 20 lb. (7,5 – 10 l), ajoutez un sachet de dégraissage professionnel par ébouillantage pour friteuse Break-Up, marque déposée. Pour une friteuse de 30 à 40 lb. (15 à 20 l), ajoutez deux sachets.
- Allumer et porter à ébullition. Maintenir une légère ébullition pendant 10 à 30 minutes. Contrôler la température à environ 225°F (105°C) pour éviter tout débordement.
- Pendant que la solution est en ébullition, utilisez une brosse ou un racloir pour détacher les saletés au-dessus de la ligne de remplissage d'huile.
- Égouttez la friteuse et rincez-la sous tous les angles à l'eau potable.
- Une fois la friteuse refroidie, essuyez-la avec un chiffon ou laissez-la sécher à l'air.

Données techniques	Break-Up® Nettoyeur professionnel par débouillissage pour friteuses
Certifications	NSF, Kosher
Couleur/Forme	Bleu clair, liquide
pH	1,9
Parfum	Agrumes
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit
Break-Up® Nettoyeur professionnel par débouillissage pour friteuses	36 x 2 oz. / Paquets de 59 ml	1:128 - 1:170	CBD991209 

Manipulation sûre

Veillez vous assurer que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et la fiche de sécurité du produit avant de l'utiliser. L'étiquette contient le mode d'emploi, et l'étiquette et la fiche de sécurité du produit contiennent les signaux de danger, les mises en garde et les procédures en matière de premiers secours. Les fiches de sécurité du produit sont disponibles en ligne sur www.diversey.com ou en appelant le 888 352 2249. Un usage inapproprié ou une dilution peuvent endommager les surfaces et présenter des risques sanitaires et physiques équivalant à ceux du concentré.