



Break-Up® Profesional

Limpiador por vapor para freidoras

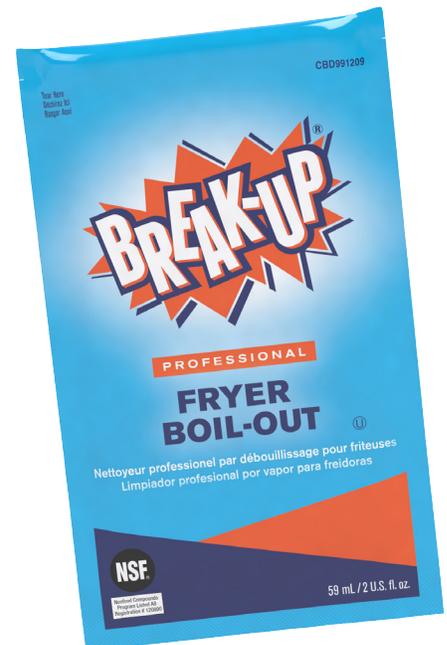
La fórmula líquida Break-Up® Profesional para limpieza de freidoras por hervor está específicamente diseñada para desengrasar y limpiar las freidoras de servicios de comidas. La limpieza regular por hervor de las freidoras refuerza el sabor y la apariencia de los alimentos a la vez que mejora la vida de la grasa alimentaria.

Características y beneficios

- Con certificación NSF y Kosher
- Penetra, emulsiona y limpia la grasa acumulada y carbonizada con la combinación de la acción del calor y el producto químico
- Simplifica la manipulación de los productos, elimina el desperdicio y controla el costo de limpieza de las freidoras con cómodas bolsas con control de porciones
- Ahorra tiempo, ya que no se requiere una etapa de neutralización después de la limpieza
- Desengrasa y limpia las freidoras de los servicios de comidas a la vez que evita el derrame con su fórmula de baja espuma
- La fórmula no corrosiva es segura para los equipos, ya que no contiene fosfatos

Aplicaciones

- Freidoras por inmersión y de servicios de comida
- Segura para usar con aluminio





Break-Up® Profesional

Limpiador por vapor para freidoras

Instrucciones de uso

- Drene la freidora, luego enjuague con agua para eliminar la suciedad suelta.
- Cierre la válvula de drenaje y llene la freidora de agua hasta la línea indicadora de llenado de aceite.
- Para una freidora de 15–20 lb. (7.5–10 L) agregue una bolsa de limpiador para freidoras por hervor Break-Up® Profesional a la freidora.
- Para una freidora de 30-40 lb. (15–20 L) agregue dos bolsas.
- Encienda el calor y lleve a hervor. Mantenga un hervor suave durante 10 a 30 minutos. Controle que la temperatura se mantenga en 225 °F (105 °C) para evitar derrames.
- Mientras hierve la solución, use un cepillo o raspador para aflojar la suciedad por encima de la línea indicadora de llenado de aceite.
- Drene la freidora y enjuague a fondo con agua potable.
- Una vez que la freidora se haya enfriado, séquela con un paño o déjela secar al aire.

| Datos técnicos | Break-Up® Limpiador profesional por vapor para freidoras |
|------------------------|--|
| Certificaciones | NSF, Kosher |
| Color/Forma | Azul claro, líquido |
| pH | 1.9 |
| Aroma | Tensioactivo |
| Tiempo de conservación | 2 años |

| Producto | Tamaño del paquete | Dilución | Código de producto |
|--|--------------------------------|----------|---|
| Break-Up® Limpiador profesional por vapor para freidoras | 36 x 2 oz. / Paquetes de 59 ml | 1:128 | CBD991209  |

El manejo seguro

Asegúrese de que sus empleados lean y comprendan la etiqueta del producto y la Hoja de Datos de Seguridad antes de utilizar este producto. La etiqueta contiene instrucciones de uso y tanto la etiqueta como la HDS incluyen advertencias sobre riesgos, declaraciones preventivas y procedimientos de primeros auxilios. Las HDS están disponibles en línea en www.diversey.com o llamando al 888 352 2249. El uso o dilución incorrecta puede provocar daños en las superficies y puede dar lugar a riesgos de salud y físicos que coinciden con los del concentrado.