



Fiche Technique

# Univers de la cuisine

**jex**  
PROFESSIONNEL

## DÉCAPANT FRITEUSES 5L



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



## DÉCAPANT FRITEUSES 5L

### CARACTÉRISTIQUES

- Spécialement conçu pour entretenir et décaper les friteuses, sauteuses professionnelles et les surfaces grasses.
- Désincruste, dégraisse et élimine rapidement les graisses cuites, brûlées et les huiles oxydées sur toutes les surfaces exposées aux graisses, dans les friteuses, sauteuses professionnelles, sur les filtres et le matériel de cuisson.
- Compatible avec l'inox et l'acier.
- N'altère pas les filtres.
- Facile d'emploi.
- L'utilisation régulière contribue à ralentir la dégradation des huiles de fritures et à prolonger leur durée d'utilisation.
- Conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.\* • Produit utilisable en protocole HACCP.
- Aspect : liquide fluide inodore et incolore.
- pH en solution aqueuse : 1% : 11,5 à 12,5.
- Densité : 1,120 à 1,140.
- Contient, parmi d'autres composants :
  - EDTA et sels : moins de 5%.

\* Rinçage à l'eau potable de toutes 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 grasses 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.

### CONDITIONNEMENT

PRODUIT	CODE PRODUIT	GENCOD	UNITÉS PAR CARTON	CARTONS PAR COUCHE	CARTONS PAR PALETTE	NOMBRE DE COUCHES
Décapant friteuses 5L	PV00453002	3661290045309	4	8	32	4