FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Nettoyant friteuse LOT DE 4 BIDONS

Détergent alcalin · 4 x 5 litres · 20 litres

DÉTERGENT ALCALIN · 4 x 5 L · 20 L



Un nettoyant pour dégraisser vos friteuses et surfaces huileuses

Détergent alcalin

- **Pour friteuses** professionnelles
- Décolle les dépôts graisseux

Dégraissage

- **Nettoie et dégraisse** la machine
- Facilite le nettoyage de la cuve

Pur ou dilué

- **Pur** ou **dilué à 50 %**
- Moitié eau, moitié produit

Dans la friteuse

- **Eau chaude** dans la cuve vidée
- Produit ajouté jusqu'à disparition des traces

Par pulvérisation

- **Sur surfaces huileuses**
- Pur ou dilué à 50 % avec de l'eau

Conditionnement pro

- **4 bidons de 5 L**, soit 20 L
- Pour les besoins réguliers

4 bidons	5 L	20 L	Alcalin	50 %
Lot de 4	Par bidon	Volume total	Détergent	Dilution possible

Caractéristiques

Le bidon de 5 litres



Caractéristiques

Produit	**Détergent alcalin**
Usage	**Friteuses et surfaces huileuses**
Action	**Nettoyage et dégraissage**
Conditionnement	**Lot de 4 bidons**
Contenance	**4 x 5 L**
Volume total	**20 L**
Utilisation	**Pur ou dilué à 50 %**
Eau	**Chaude, pour la friteuse**
Référence	**CL4NF5L**

Précautions d'emploi

Avant de commencer

- **Respecter les indications** de l'étiquette.
- Consulter la **fiche de sécurité** avant toute manipulation.
- **Vider la friteuse** et la mettre hors production.

Au quotidien

- **Conserver l'étiquette** lisible pendant toute la durée d'utilisation.
- **Former** les utilisateurs à la méthode et au dosage.
- **Séparer** les produits d'entretien dans le stock.

Usages et CONSEILS

Nettoyant friteuse, lot de 4 x 5 litres

Le **nettoyant friteuse en lot de 4 bidons de 5 litres** (20 litres) est un détergent alcalin pour nettoyer et dégraisser les friteuses et les surfaces huileuses, **pur ou dilué à 50 %**.

Une routine claire pour gagner en régularité

1 Préparer
Videz la friteuse et mettez l'équipement hors production.

2 Remplir
Remplissez la cuve d'eau chaude.

3 Dégraisser
Ajoutez le produit jusqu'à disparition des traces de graisse, selon l'étiquette.

4 Fermer
Terminez comme indiqué sur l'étiquette, puis remettez la friteuse en service.

Pourquoi choisir ce conditionnement professionnel ?

Une réserve à portée de main

Quatre bidons de 5 litres, soit 20 litres, pour l'entretien régulier des friteuses sans manquer de produit.

Une action ciblée

Un détergent alcalin dont la formulation vise le dégraissage des friteuses et des surfaces huileuses.

Deux façons de l'utiliser

Dans la cuve avec de l'eau chaude, ou en pulvérisation sur les surfaces huileuses, pur ou dilué à 50 %.

Pour quels établissements ?

1 Restaurants
Un entretien régulier des cuves de friture.

2 Bars et snacks
Des friteuses sollicitées tous les jours.

3 Hôtels
Des cuisines qui enchaînent les services.

4 Collectivités
Cantines et cuisines centrales, des volumes réguliers.

Organisation, utilisation et suivi du stock

Organisation

- **Un rythme** de nettoyage fixé à l'avance.
- **Une même méthode** pour toute l'équipe.
- **Utilisateurs formés** à la méthode et au dosage.

Utilisation

- **Dans la friteuse** : eau chaude, puis produit.
- **Par pulvérisation** sur les surfaces huileuses.
- **Pur ou dilué à 50 %** selon le besoin.

Suivi du stock

- **4 bidons** : un repère simple pour le réassort.
- **Étiquette** à garder lisible.
- **Produits d'entretien** séparés les uns des autres.

Questions fréquentes sur le nettoyant friteuse

Peut-on l'utiliser pur ?
Oui, le produit s'utilise pur ou dilué à 50 % avec de l'eau, moitié eau et moitié produit.

Comment nettoyer la cuve ?
Videz la friteuse, mettez-la hors production, remplissez la cuve d'eau chaude, puis ajoutez le produit jusqu'à disparition des traces de graisse.

Est-il adapté à nos friteuses ?
Oui, il s'utilise pour le nettoyage de nos friteuses professionnelles, électriques et à gaz, et des surfaces huileuses.

Adapté à toute notre gamme de friteuses

Ce nettoyant s'utilise avec **toutes nos friteuses professionnelles**, électriques et à gaz : les modèles ci-dessous ne sont que des exemples.
Voir toute la gamme de friteuses ›



Pelle à frites
Accessoire pour friteuse
Voir la pelle ›



Friteuse 10 L haut rendement
Électrique, 400 V
Voir la friteuse ›



Friteuse gaz 10 L
Allumage piézo
Voir la friteuse ›