

TECHNISCHE INFORMATION

FRITTEUSENREINIGER TAB - FRYTAB45



W. MEIER GMBH
GROSSKÜCHENTECHNIK

**Fritteusenreinigung
leicht gemacht**

FRITTEUSENREINIGUNGS-TABS DER EXTRAKLASSE

TAB-KONZENTRAT ZUR REINIGUNG VON FRITTEUSEN

- Universelle, komfortable und zeitsparende Anwendung durch Tablettenform
- Intensive Lösekraft von eingebrauntem und verharztem organischem Material
- Besonders geeignet zur gezielten Reinigung von professionellen Fritteusen und Ölbackgeräten

Geignet für alle Gastro-Fritteusen

- Einfache Handhabung in Form von Tabs
- Blitzschnelles und blitzsauberes Ergebnis
- Preiswertes und professionelles Produkt

W. Meier GmbH Großküchentechnik
Gaußstraße 18 | 85757 Karlsfeld
TELEFON 08131-2928660
FAX 08131-2928670
info@meierservice.com
www.meierservice.com

Inhalt: **45x75g**
Art.-Nr.: FRYTAB45

Art.-Nr. **FRYTAB45** 45 x 75g Eimer

Starke Verkrustungen sicher lösen

- universelle, komfortable und zeitsparende Anwendung durch Tablettenform
- intensive Lösekraft von eingebrauntem und verharztem organischem Material
- besonders geeignet zur gezielten Reinigung von professionellen Fritteusen und Ölbackgeräten
- nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen (z.B. Aluminium)

ANWENDUNGSBEREICH:

Zur professionellen Reinigung von Fritteusen und Ölbackgeräten.

DOSIEREMPFEHLUNG:

1 Tab auf 10L Wasser.

TECHNISCHE DATEN:

Aussehen: weißer Tab
Geruch: neutral
pH-Wert in 1%iger Lösung: 13

INHALTSSTOFFE:

Unter 5 %: nichtionische Tenside
5 - 15%: Polycarboxylate
Haltbarkeit: im Originalgebinde mind. 2 Jahre

KENNZEICHNUNG:



Gefahr

Enthält: Natriumhydroxid, Dinatriummetasilikat

Gefahrenhinweise: H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Sicherheitshinweise:

P101: Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten.

P280: Schutzhandschuhe/Augenschutz tragen.

P301+330+331: BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

P303+361+353: BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen.

P305+351+338: BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

P310: Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM / Arzt anrufen.

P 405 Unter Verschluss aufbewahren. P 401 Inhalt/Behälter der Problemabfallentsorgung zuführen.

W. Meier GmbH
Großküchentechnik
Gaußstr. 18
D-85757 Karlsfeld
Telefon: +49 (0) 8131 - 2928660
info@meierservice.com

www.meierservice.com

TRANSPORT: UN-Nummer: 3262 / Bezeichnung: Ätzender, basischer, anorganischer, fester Stoff, n.a.g. (Natriumhydroxid, Dinatriummetasilikat) / Klasse: 8 / Verpackungsgruppe: II / ADR

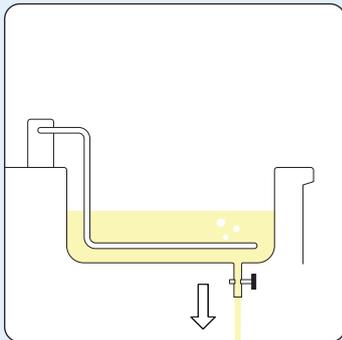


FRITTEUSENREINIGER TAB - FRYTAB45

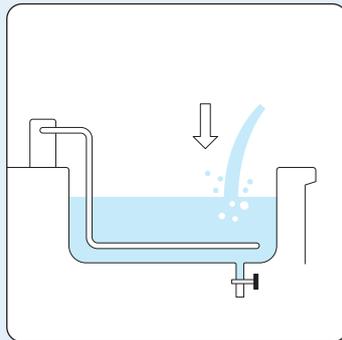
Fritteusenreiniger Tab

Gebrauchs-Anweisung und Dosierung

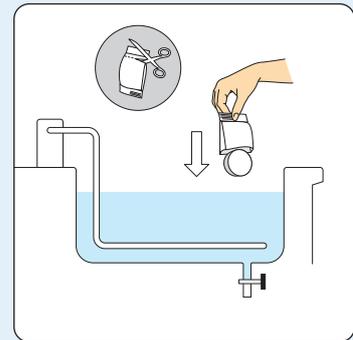
Dosierempfehlung: 1 Tab/10 L Wasser



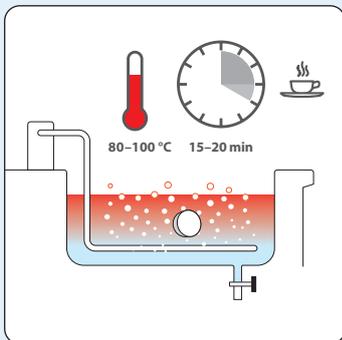
1. Aus einer abgekühlten Fritteuse Öl ablassen.



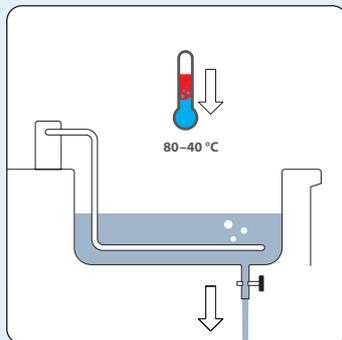
2. Fritteuse mit Wasser bis zur Anzeige füllen.



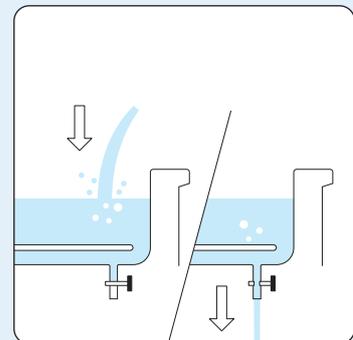
3. Tab-Folie aufschneiden und den Tab in das Wasser gleiten lassen.



4. Fritteuse im Auskochprogramm* für die Dauer von 15 bis 20 min auf 80-100 °C erhitzen. Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Einwirkzeit erhöht oder die Dosierung verdoppelt werden.



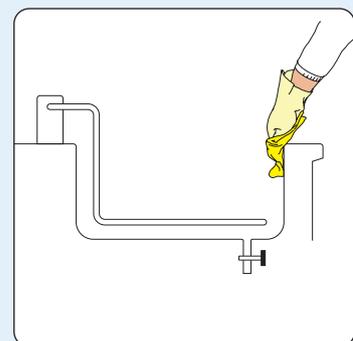
5. Abgekühlte Schmutzflotte (ca. 80 - 40°C) ablaufen lassen** und evtl. vorhandene Schmutzränder mit einem Reinigungspad oder Topfschwamm manuell bearbeiten. Fritteusenumfeld kann mit Purina Anwendungsfertig gereinigt werden.



6. Fritteuse mehrmals mit kaltem oder warmem Wasser nachspülen.

*Bei Fritteusen ohne Auskochprogramm: Reinigungsflotte zum Kochen bringen. Ein Überlaufen der Flotte sollte vermieden werden, ggf. Temperatur herunterregeln. Das Sieb kann während der Reinigung direkt in die Flotte eingetaucht werden.

**In einen Transportwagen für die Auskochlösung/Reinigungslösung oder einen anderen geeigneten Behälter (hitze- und alkalibeständig). NICHT in den Fetttransportwagen.



7. Gut abtrocknen.