

Assindia Fritteusen-Reiniger Professional – 5 kg

Produktbeschreibung:

Der Assindia Fritteusen-Reiniger Professional ist ein hochwirksames Pulver zur gründlichen Reinigung von Edelstahl-Gewerbe-Fritteusen. Er entfernt starke Beläge, Verkrustungen und Rückstände, die durch Fett, Öl und hohe Temperaturen entstehen. Ideal für professionelle Großküchen, Gastronomie und alle gewerblichen Frittierbereiche.

Eigenschaften:

- Hochwirksames Reinigungspulver
- Entfernt Fett, Harze und starke Verkrustungen
- Ideal für Edelstahl-Fritteusen
- Für Gastronomie, Imbissbetriebe und Großküchen
- Einfache und effiziente Anwendung

Anwendung:

Pulver gemäß Herstellerangaben in Wasser lösen und Fritteuse gründlich reinigen. Nach der Anwendung die Fritteuse sorgfältig mit Wasser ausspülen.

Hinweise:

- Nur für professionelle Anwender geeignet
- Kontakt mit Augen und Haut vermeiden
- Sicherheitsdatenblatt beachten

Inhaltsstoffe:

Reinigungspulver – detaillierte Zusammensetzung siehe Sicherheitsdatenblatt

Physikalische Daten:

Farbe: weißes Pulver

Geruch: neutral

Hersteller:

Assindia Chemie GmbH
Wilhelm-Tenhagen-Str. 14
46240 Bottrop
Tel. +49 2041 709560
info@assindia.de

B2B-Hinweis:

Dieses Produkt ist ausschließlich für den professionellen gewerblichen Einsatz geeignet.