



DPF

DÉGRAISSANT POUDRE FRITEUSES ET HOTTES

Poudre dégraissante pour le lavage industriel de la vaisselle en collectivités, CHR, cuisines collectives et industrielles.

- + Elimine 100 % des graisses cuites et calcinées
- + Sur tous les équipements en inox.

Mode d'emploi : Friteuses, sauteuses : éteindre l'équipement et vidanger l'huile. Remplir d'eau chaude aux 2/3 et ajouter le DPF à raison de 30 (3%) à 70 gr (7%) par litre d'eau. Chauffer (thermostat 60°C) 30 minutes à 1 heure.

Utilisation par trempage : diluer 30 à 70 gr par litre d'eau et immerger les équipements 30 mn à 1 heure. Rincer.

| RÉFÉRENCE | CDT | QUANTITÉ BIDONS/CARTON | QUANTITÉ CARTONS /PALETTE |
|--------------|------|---------------------------|------------------------------|
| EXE00229F213 | 10kg | 1 | 36 |



DGC

DÉGRAISSANT GRAISSES CUITES

Décapant spécialement conçu pour retirer les graisses cuites ou carbonisées pour grills, fours, hottes, pianos etc...

- + Spécial graisses cuites ou carbonisées.
- + Compatible inox.

- Dosage par litre d'eau : 10 % (soit 100 ml) en trempage ou en pulvérisation.

| RÉFÉRENCE | CDT | QUANTITÉ BIDONS/CARTON | QUANTITÉ CARTONS /PALETTE |
|---------------|-----|---------------------------|------------------------------|
| EXE00073F1620 | 6kg | 2 + 1 pistolet | 64 |

