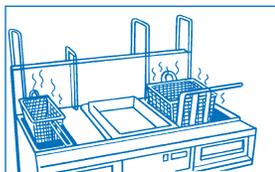


PRODUIT

	BOUILLISSAGE DE FRITEUSE CASCADE ^{MD} PROFESSIONNEL											
	DESCRIPTION											
	Spécialement formulé pour nettoyer, éliminer les résidus et les dépôts de carbone des friteuses. Contient des adoucisseurs d'eau et des agents de nettoyage puissants pour nettoyer en profondeur du premier coup sans surdose. Conçu pour être sûr pour l'équipement et les employés et plus économique que les autres options de bouillissage.											
CODE - DISTRIBUTEUR	FORMAT	EMBALLAGE	CODE - UPC	DIMENSION								
	Boîte	6 x 2,4 KG	100-3700059097-9 / caisse 0-3700059097-2 / unité	<table border="1"> <tr> <td>pois</td> <td>cube</td> </tr> <tr> <td colspan="2">caisse = longueur x profondeur x hauteur</td> </tr> <tr> <td>15,648 kg</td> <td>19,454 dm³</td> </tr> <tr> <td colspan="2">33,807 cm x 19,38 cm x 29,693 cm</td> </tr> </table>	pois	cube	caisse = longueur x profondeur x hauteur		15,648 kg	19,454 dm ³	33,807 cm x 19,38 cm x 29,693 cm	
pois	cube											
caisse = longueur x profondeur x hauteur												
15,648 kg	19,454 dm ³											
33,807 cm x 19,38 cm x 29,693 cm												
IMAGE DU PRODUIT		COMPOSANTS		ACCESSOIRES								
		Carbonate de sodium Silicate de sodium Dichloro-s-triazinetrione de sodium dihydraté										

APPLICATIONS



Friteuse

NOTES

APPARENCE

- Blanc. Solide.

ODEUR

- Parfumé

MÉTHODE D'UTILISATION

MÉTHODE D'UTILISATION

1. Vider et rincer la friteuse, la remplir d'eau jusqu'à la ligne indiquant le niveau de shortening, puis insérer les paniers à friture.
2. Verser 250mL (1 tasse) de Cascade pour une capacité de 11,3 kg (25 lb), puis faire bouillir à faible intensité pendant 10 minutes.
3. Mise en garde : pour éviter les brûlures, porter des gants résistants à la chaleur.
4. Éteindre la friteuse, puis brosser les paniers, les parois et les éléments chauffants. Vider la friteuse.
5. Remplir la friteuse d'eau propre, faire bouillir, puis éteindre la friteuse avant de la vider. Rincer à l'eau potable et essuyer.

