

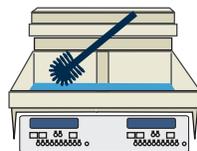
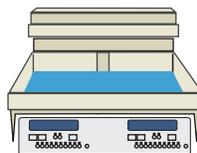
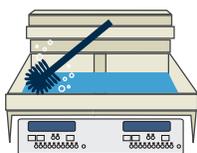
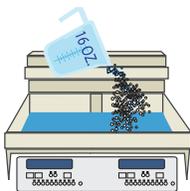
Como Limpar Uma Fritadeira

Limpeza de fritadeira Alconox PFS® + para YUM! Marcas

Componente essencial para o programa de gerenciamento de óleo e fritadeiras KFC e Pizza Hut

Como Limpar:

1. Drene e descarte o óleo da cuba. Feche a válvula de drenagem e encha a cuba com água quente. Dissolva 16 onças (1LB) de detergente em pó Alconox PFS® na água.
2. Esfregue a fritadeira com uma escova de náilon para soltar a gordura acumulada. Coloque os cestos e utensílios de fritura dentro da cuba para molhar.
3. Mergulhe a cuba em frio por 2 a 8 horas ou deixe de molho durante a noite, se necessário.
4. Drene metade da água da cuba para um balde. Não drene na bandeja do filtro. Esfregue a fritadeira com uma escova de náilon, escorra o restante da água e esfregue novamente, se necessário.
5. Enxágue bem a cuba de fritura com água limpa da torneira. Seque bem a fritadeira.
6. Despeje 2 xícaras de óleo na cuba e escorra em um balde para remover qualquer água restante.



Biodegradável
Não cáustico
Multiuso

Quanto Detergente Usar:

- Fritadeira pequena de 35–45 lb: Misture 8 onças de Alconox PFS®
- Fritadeira média de 50–80 lb: Misture 16 onças de Alconox PFS®
- Fritadeira com mais de 80 lb: Misture 25 onças de Alconox PFS®

Como Pedir:

Use GIN #32903 em seu formulário de pedido.



Antes



Depois

FSYJAPT.0



Mais Maneiras De Mantê-Lo Simples, Seguro E Fácil



DRENAGEM SEGURA | NÃO CORROSIVO | NÃO ABRASIVO | BIODEGRADÁVEL | INODORO | MULTI USO

Absorver



12 galões

2 xícaras

Enxágue e seque bem

Usos: Filtros defletores, utensílios para fritar, cestos para fritar, utensílios pequenos, louças, fornos de esteira



Antes



Depois

Esfregar



4 galões

1/2 xícara

Enxágue e seque bem

Usos: Pisos, portas, equipamentos de cozinha, paredes, exterior de fritadeiras, latas de lixo



Antes



Depois

Pulverizar



1 quarto

2 colher de chá

Enxágue e seque bem

Usos: Exaustores de fritadeiras, exteriores, paredes, bancadas, calçadas, manchas de graxa drivethru



Antes



Depois

Limpeza de fritadeira Alconox PFS® + para YUM! Marcas

Peso Líquido da Unidade4lb/1.8kg

GIN #: 32903

Vendido como caixa de 4 x 4 lb

O uso típico da loja é de uma caixa por mês.

*Cada caixa de 4 libras rende até 50 galões de solução detergente.



Interessado em treinamento virtual ou presencial?



www.yumcleaners.com

ALCONOX
Powered for Foodservice

GIN # 32903

FSYJAPT.0