



Clean24® Frito



Vor der Anwendung



Reinigungsprozess



Vor / Nach der Anwendung

Eine einfache und effektive Reinigung für Fritteusen und Besteck!

Clean24® Frito ist ein flüssiger Fritteusenreiniger und eine weitere Entwicklungsstufe unserer nachhaltigen Reinigungsmittel.

Clean24® Frito kann bis zu vier Wochen verwendet werden, dazu wird der Flüssigreiniger aus dem Kanister in die Fritteuse geleert und auf maximal 70 °C erwärmt. Nach der Anwendung wird der Reiniger wieder im Kanister aufgefangen und bis zur nächsten Verwendung aufbewahrt. Neben der Fritteuse können auch gleichzeitig Küchenkleinteile wie Bestecke und Gasausströmköpfe selbständig gereinigt werden.

Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.





Clean24® Frito

Mit Clean24® Frito erreichen Sie:

- + deutliche Ersparnis an Reinigungsaufwand
- + einfache Reinigung ohne Personaleinsatz!
- + umweltfreundliche und schonende Reinigung
- + immer tief saubere Fritteusen und Frittierkörbe



So funktioniert Clean24® Frito:

1. Öl/Lebensmittelreste entleeren, Fritteuse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
2. FritoClean24 aus dem Kanister in die Fritteuse geben
3. Temperaturregler auf 70° C stellen, Korb mit Kleinteilen bestücken, Deckel schließen, 2 bis 8 Stunden wirken lassen
4. Flüssigkeit in den 85° C hitzebeständigen (Original-)Kanister ablassen.
5. Mit heißem klarem Wasser Fritteuse und Gegenstände reinigen

