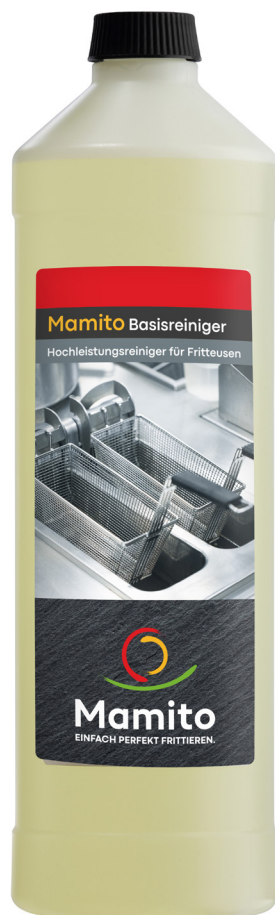


Mamito Basisreiniger

Hochleistungsreiniger für Fritteusen



Unser Bester für die Grundreinigung

Wenig Aufwand, große Wirkung: Unser Basisreiniger ist einfach perfekt, um Ihre Fritteuse zu Reinigen.

- ✓ löst starke Verharzungen und Verkrustungen genauso sicher wie zuverlässig und lässt Ihre Fritteuse glänzen wie neu
- ✓ Kosten senken - starke Verkrustungen verringern die Leistung der Heizstäbe und erhöhen den Stromverbrauch
- ✓ verlängert die Lebensdauer Ihrer Fritteuse
- ✓ einfache Anwendung (siehe Rückseite)

HINWEIS VOR DER ANWENDUNG

Grundreinigung der Fritteuse mit unserem hochalkalischen Mamito Basisreiniger (chemisch).

Lesen Sie bitte vor Nutzung unser Sicherheitsdatenblatt. Betriebsanweisungen schützen zudem vor gesundheitlichen Gefahren. Wir empfehlen diese auszuhängen. Eine Unterweisung sollte vor Anwendung des Produktes und danach jährlich erfolgen.

Für mehr Informationen QR-Code scannen oder auf www.mamito.de downloaden.



Hautkontakt vermeiden!
Arbeitshandschuhe tragen!



Kontakt mit den Augen vermeiden!
Arbeitssicherheitsbrille tragen!



Nicht verschlucken!

Mamito Basisreiniger



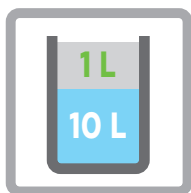
Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.



Mamito Basisreiniger

So funktioniert es perfekt.

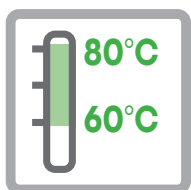
Einfache Anwendung



Vorbereitung:

- 1 Fritteuse abschalten.
- 2 Abgekühltes Altöl entsorgen.
- 3 Grobe Verschmutzungen mit einer Bürste entfernen.
- 4 Frittierbecken mit kaltem Wasser und Basisreiniger füllen (je 10 Liter Wasser, 1 Liter Basisreiniger zugeben).
- 5 Frittierkörbe einfach im Frittierbecken lassen und gleich mit reinigen.

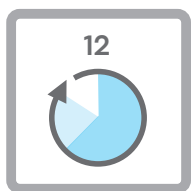
HINWEIS: Aufgrund unterschiedlicher Metalle sind Verfärbungen der Frittierkörbe möglich.



Anheizen (NICHT KOCHEN!):

- 1 Fritteuse auf ca. 60°C bis 80°C anheizen.
Ein Aufkochen unbedingt vermeiden!
- 2 Fritteuse abschalten, Frittierbecken abdecken und den Reiniger einwirken lassen.

WICHTIG: Warnhinweis anbringen und Personal informieren.



Einwirkzeit:

- 1 Nach ca. 8 - 10 Stunden sind alle hartnäckigen Verharzungen / Verkrustungen aufgeweicht.

Endreinigung:

- 1 Nach der Einwirkzeit die Fritteuse kurz erhitzen (60°C - 80°C).
Ein Aufkochen unbedingt vermeiden!
- 2 Reinigungsflüssigkeit ablassen, entsorgen und Fritteuse mit unserem **Mamito Reinigungsset** gründlich reinigen.
- 3 Frittierbecken mehrfach mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
- 4 Frittierbecken mit klarem Wasser befüllen und aufkochen lassen (ggf. Reinigungsprogramm durchführen). Bei Bedarf diesen Schritt mehrfach wiederholen. Danach Frittierbecken gründlich trocknen.



Competence in Frying

TRIOLEINE GmbH
Thomas Indermühle
Brodheiterstrasse 85
CH-4663 Aarburg

mobil +41 79 835 37 39
mail info@trioleine.ch
web www.trioleine.ch

Artikelnummer	3010
Artikelname	Mamito Basisreiniger 1 L / HDPE-Flasche
GTIN Verkaufseinheit	4260497490500
Bestelleinheit = Umverpackung Inhalt Umverpackung	Karton 6 x 1 Liter
GTIN Umverpackung	4260497490951