

S&P

NEWS

FRIT TAB



Le friggitrice dei ristoranti richiedono una continua manutenzione e sono particolarmente difficili da pulire a causa delle grandi quantità di olio e delle particelle di cibo residuo.

Le pastiglie FRIT TAB hanno un'azione decarbonizzante e igienizzante e con un utilizzo corretto (consigliamo almeno una o due pulizie a settimana con una pastiglia FRIT TAB a seconda della capacità della vasca della friggitrice) permettono una lunga durata della friggitrice professionale.

Codice **S&P 1143096**, vendute in confezioni da 35 pezzi.

Restaurant fryers require constant maintenance and are particularly difficult to clean due to the large quantities of oil and residual food particles.

FRIT TAB tablets have a decarbonizing and sanitizing action and with correct use (we recommend at least one or two cleanings per week with a FRIT TAB tablet depending on the capacity of the fryer tank) allow a long life of the professional fryer.

S&P code **1143096**, sold in packs of 35 pieces.



RIMUOVE OLIO E GRASSO CARBONIZZATI

USATO CON REGOLARITA' ELIMINA I RESIDUI DI ODORI

REMOVES CHARRED OIL AND GREASE

USED REGULARLY ELIMINATES ODOR RESIDUES

S&P srl Corso Sempione, 238/5 - 21052 Busto Arsizio -VA- Italy

phone +39 0331 324053 -

Società Unipersonale - Cap. Soc. € 10.000,00 i.v. - Iscr. Reg. Imprese di VA 02980880120

info@sep-spaparts.com - www.sep-spaparts.com