

GENERAL DEGREASING



1

Spray Greaselift onto warm (120°F) surface with grease to be cleaned. Cover soiled area completely with foam.

Rocíe el Greaselift sobre la superficie templada (49 °C/120 °F) grasosa que desea limpiar. Cubra el área sucia completamente con la espuma.



2

Allow Greaselift to penetrate grease deposits for 1-5 minutes. Do not let product dry on surface.

Espere 1 a 5 minutos para que el Greaselift penetre en los depósitos de grasa. No permita que el producto se seque sobre la superficie.



3

Wipe off dissolved grease with a sponge pad or damp cloth.

Limpie la grasa disuelta con una esponja o con un paño húmedo.



4

Rinse surface with clear water.

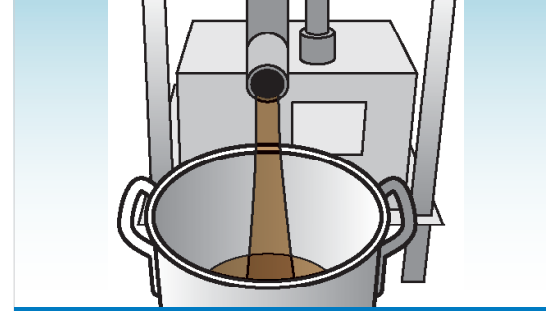
Enjuague la superficie con agua limpia.



Fill 32 oz bottles using the dispenser. Use white spray nozzles to ensure foaming.

Llene las botellas de 946 ml (32 oz) con el dosificador. Use las boquillas para rociar de color blanca para que se forme espuma.

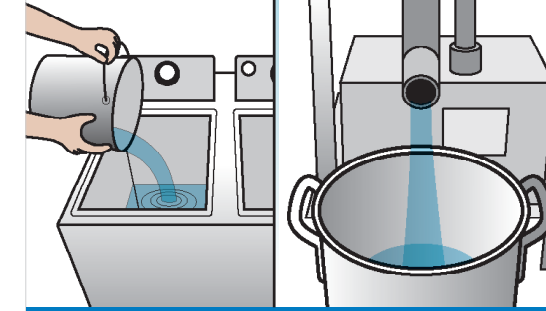
FRYER CLEANING



1

Confirm fryer temperature is 120 - 130°F. Drain oil and move fryer baskets to sink.

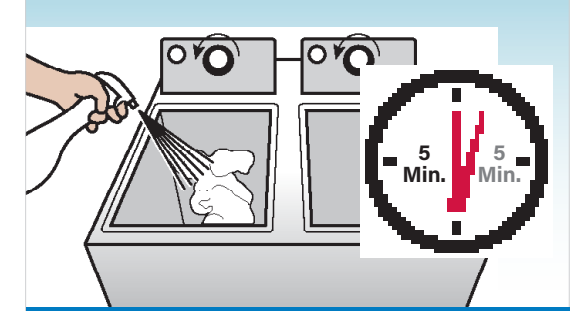
Confirme que la temperatura de la freidora esté entre 120 - 130°F. Drene el aceite y mueva las canastas freidoras al lavabo.



2

Using a small bucket, flush the debris out with the valve wide open. Repeat flushing as necessary until debris is cleared.

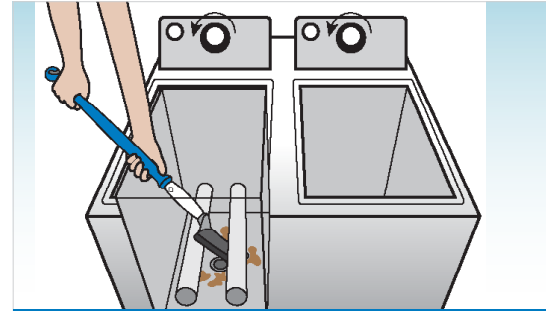
Con la válvula de la freidora abierta, use un recipiente pequeño para drenar los restos de comida y grasa que permanezcan dentro de la freidora.



3

Spray product into fryer, covering soiled areas completely. Let product penetrate baked-on soil deposits for 1 - 5 minutes. Reapply product as needed.

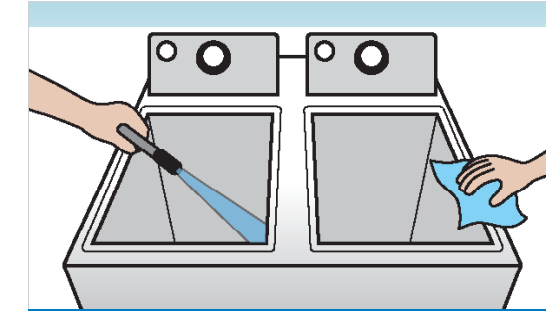
Rocíe el producto en la freidora. Asegúrese de cubrir completamente las superficies sucias. Permita que el producto penetre en las grasas carbonizadas de 1-5 minutos. Vuelva a aplicar el producto según sea necesario.



4

Use the Ecolab Fryer Tool Kit to remove baked-on soil in and around the fryer.

Utilizando las herramientas para la limpieza de la freidora, restriegue dentro y alrededor de la freidora para remover la suciedad.



5

Rinse fryer with hot water (min. 110°F) and wipe down with a microfiber towel or a clean rag.

Enjuague la freidora con agua caliente (min. 110° F). Limpie el exceso con un trapo o microfibra.



6

Ensure the fryer is dry and free of water before refilling with oil.

Asegúrese de que la freidora esté seca y sin agua antes de volverla a llenar con aceite.