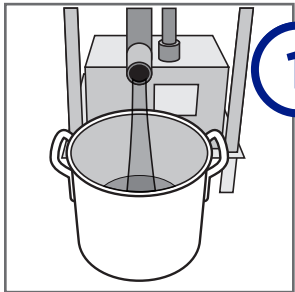


PROCLEAN NO BOIL FRYER CLEANER

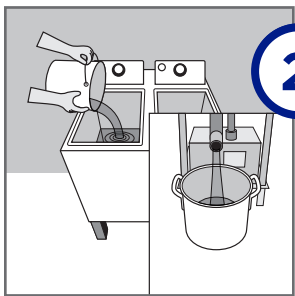
Limpiador para freidora



1

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

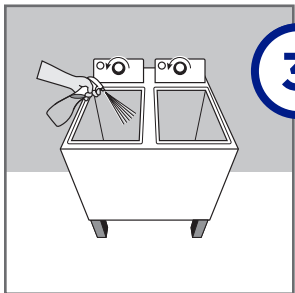
SP: Confirme que la temperatura de la freidora esté entre 120 - 130°F. Drene el aceite y mueva las canastas freidoras al lavabo.



2

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

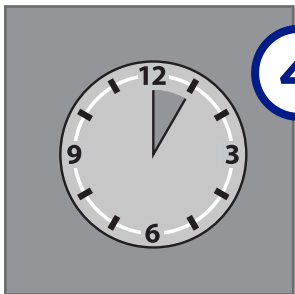
SP: Con la válvula de la freidora abierta, use un recipiente pequeño para drenar los restos de comida y grasa que permanezcan dentro de la freidora.



3

EN: Spray product into fryer, covering soiled areas completely.

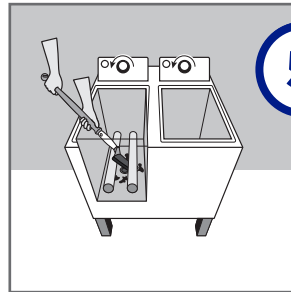
SP: Rocíe el producto en la freidora. Asegúrese de cubrir completamente las superficies sucias.



4

EN: Let product penetrate baked-on soil deposits for 1 - 5 minutes. Reapply product as needed.

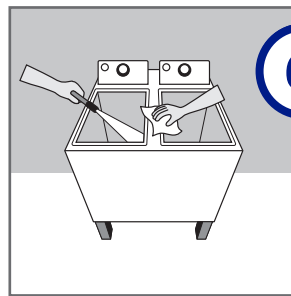
SP: Permita que el producto penetre en las grasas carbonizadas de 1-5 minutos. Vuelva a aplicar el producto según sea necesario.



5

EN: Scrub to remove baked-on soil in and around the fryer.

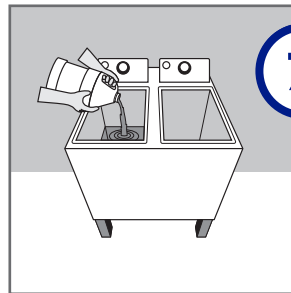
SP: Restriegue dentro y alrededor de la freidora para remover la suciedad.



6

EN: Rinse fryer with hot water (min. 110°F) and wipe down with a clean rag.

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



7

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

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