

# BOSS

## NETTOYANT POUR GRILLOIRS ET FRITEUSES



### PERFORMANCE ET RÉSULTATS À TOUT COUP

#### SANS ODEUR FORTE

#### SANS NONYLPHENOLS / SANS PHOSPHATES

BOSS offre un pouvoir nettoyant et délogeant des plus puissants sur le marché pour les grilloirs, friteuses commerciales et les fours. Il vous donnera des résultats incroyables!

**GRILLOIRS:** Chauffer le grilloir à 80°C (180°F) puis fermer l'énergie. Mélanger le nettoyant avec une quantité égale d'eau. Verser la solution sur la surface ou appliquer généreusement avec un pinceau. Laisser agir environ 5 minutes. Essuyer avec un linge humide. Bien rincer à l'eau potable. Étendre une couche mince de «shortening» pour prévenir la rouille.

**FRITEUSES:** Laisser égoutter et enlever tout surplus de graisse. Remplir d'eau jusqu'à 10 cm du bord. Ajouter 1 partie de nettoyant concentré pour 40 parties d'eau (25ml par litre ou 4 oz par gal). Faire bouillir le tout pendant 20 minutes. Vidanger et rincer à l'eau chaude. Frotter le résidu graisseux pendant qu'il est chaud. Bien rincer à l'eau potable. Essuyer avec un linge sec.

**FOURS (COMMERCIAL):** Étendre le nettoyant non dilué directement sur les surfaces à nettoyer. Laisser agir de 5 à 15 minutes. Il peut être nécessaire de frotter légèrement pour les accumulations tenaces; utiliser un tampon de nylon doux à récurer. Essuyer avec un linge humide. Bien rincer à l'eau potable. Assécher.



## DONNÉES TECHNIQUES

<b>FAMILLE CHIMIQUE:</b>	Sels inorganiques
<b>APPARENCE:</b>	Clair
<b>ODEUR:</b>	Aucune
<b>SOLUBILITÉ:</b>	Complète
<b>VOLATILE PAR VOLUME:</b>	80,2
<b>MATÉRIEL ACTIF:</b>	19,8
<b>PH:</b>	12,8
<b>GRAVITÉ SPÉCIFIQUE:</b>	1,174



GROUPE  
**PARALL**  
GROUP

# BOSS

## GRIDDLE AND FRYER CLEANER

### PERFORMANCE AND RESULTS EVERYTIME

### NO OFFENSIVE ODOUR

### NONYLPHENOLS FREE / PHOSPHATE FREE

BOSS is one of the strongest cleaning and scouring products on the market for cleaning commercial griddles and fryers. It will give incredible results, every time.

**GRIDDLES:** Pre-heat the grill to 80°C (180°F) then shut-off the energy. Mix the cleaner with an equal part of water. Spread liberally spread the solution on the grill. You may use a brush. Let the solution work for approximately 5 minutes. Wipe clean using a clean damp cloth. Rinse well with water of potable quality. Apply a thin coat of shortening to prevent surface from rusting.

**DEEP FRYERS:** Drain and wipe off all grease deposits. Fill with water up to 10 cm from the top. Add 1 part cleaner concentrate per 40 of parts water (25 ml per litre or 4 oz per gal). Bring solution to boil for 20 minutes. Drain and flush off with hot water. Scrub the greasy residue while it is still warm. Rinse well with potable water. Wipe with a dry cloth.

**OVENS (COMMERCIAL):** Using a brush apply cleaner as is directly on surfaces to be cleaned. Let the cleaner work for 5 to 15 minutes. Scrubbing pad might be needed to remove tough greasy spots. Wipe clean using a damp cloth. Rinse well with water of potable quality. Wipe Dry.



## TECHNICAL DATA

<b>CHEMICAL FAMILY:</b>	Inorganic salts
<b>APPEARANCE:</b>	Clear
<b>ODOUR:</b>	Odourless
<b>SOLUBILITY:</b>	Complete
<b>VOLATILE PAR VOLUME:</b>	80.2
<b>ACTIVE MATERIAL:</b>	19.8
<b>PH:</b>	12.8
<b>SPECIFIC GRAVITY:</b>	1.174



GROUPE  
**PARALL**  
GROUP