



suma® Grill

D9

Detergent decapant pentru cuptoare și grătare

Descriere

Suma Grill D9 este un detergent puternic pentru întreținerea periodică a suprafețelor pe care se formează depuneri grase, din ariile de producție alimentară.

Proprietăți de bază

Suma Grill D9 este un detergent puternic alcalin destinat curățării periodice a cuptoarelor și grătarelor foarte murdare. Acest amestec de ingrediente alcaline, surfactanți și solvenți îndepărtează chiar și cele mai persistente depuneri carbonizate. Diluat cu apă, produsul este potrivit, de asemenea, pentru curățarea friteuzelor prin înmuiere.

Avantaje

- Acțiunea puternic alcalină îndepărtează chiar și depunerile carbonizate persistente
- Formula foarte concentrată asigură economia în utilizare
- Ideal pentru utilizarea pe cuptoare și grătare, iar diluat pentru curățarea friteuzelor
- Aplicatorul de spumă cu alonjă anexat îmbunătățește aplicarea și reduce riscul de formare a aerosolilor

Instrucțiuni de utilizare

Curățarea cuptoarelor/grătarelor:

1. Asigurați-vă că temperatura suprafeței este mai mică de 80°C (optim 60-80°C).
2. Pulverizați produsul concentrat direct pe suprafață sau pe echipament (utilizați aplicatorul de spumă cu alonjă recomandat).
3. Lăsați să acționeze timp de 5-30 minute, în funcție de nivelul de murdărie.
4. Îndepărtați resturile de murdărie cu un burete de sârmă sau perie.
5. Clătiți bine cu apă curată, fierbinte și lăsați să se usuce.

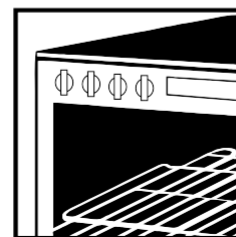
Curățarea friteuzei:

1. Scurgeți uleiul și închideți supapa.
2. Umpleți cu apă până aproape de nivelul de umplere cu ulei.
3. Adăugați 1litru* de Suma Grill D9 la fiecare 10 litri de apă (soluție în concentrație de 10%).
4. Porniți friteuza și aduceți la punctul de fierbere controlată timp de 15-30 minute.
5. După răcire și scurgere, frecați reziduurile rămase pe pereții laterali și pe elementele de încălzire, cu un burete sau cu o perie.
6. Clătiți de două ori cu apă curată fierbinte și lăsați să se usuce.

Curățarea extractorului de gril:

1. Demontați extractorul de gril.
2. Utilizați Suma Grill D9 la o concentrație minimă de 50 ml/litru* de apă fierbinte (soluție 5%).
3. Lăsați să acționeze timp de 15-60 minute.
4. Clătiți bine cu apă curată și lăsați să se usuce.

*Această doză se bazează pe condiții optime, recomandările pot diferi, consultați reprezentantul Diversey pentru instrucțiuni.



© A.I.S.E.



suma® Grill

D9

Date tehnice

Aspect: lichid limpede, maro, vâscos

pH (conc.): >13

pH 1%: 12

Densitate relativă (20 °C): 1,12

Datele de mai sus sunt tipice pentru producția normală și nu trebuie interpretate ca specificații.

Informații despre manipulare și depozitare în condiții de siguranță

Informații complete referitoare la manevrarea și eliminarea produsului se regăsesc în Fișa cu date de securitate, disponibilă separat; sds.diversey.com. Păstrați produsul în ambalajul original închis, ferit de temperaturi extreme. Exclusiv pentru utilizatorii profesioniști/specialiști.

Compatibilitatea produsului

Utilizat conform recomandărilor, Suma Grill D9 este adecvat pentru utilizarea pe materiale din oțel inoxidabil curent întâlnite în bucătărie. A nu se utiliza pe articole sensibile la alcali, precum aluminiu, cupru, metal galvanizat, lemn, linoleu etc.