

Detergente per forni e grill

Descrizione

Suma Grill D9 è un detergente energico per la pulizia periodica delle zone con forti incrostazioni di grasso presenti nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti.

Caratteristiche principali

Suma Grill D9 è un detergente altamente alcalino indicato per la pulizia periodica di forni, grill o piastre con forti incrostazioni di grasso. Questa miscela di alcali, tensioattivi e solventi rimuove anche i residui carboniosi più ostinati. Diluito con acqua il prodotto è anche indicato per la pulizia della friggitrice.

Benefici

- L'energica azione alcalina rimuove anche i residui carboniosi più ostinati
- Ideale per l'utilizzo su forni, grill e piastre e diluito per la pulizia delle friggitrici
- Lo spruzzatore con lancia schiumogena aumenta il raggio d'azione e riduce la vaporizzazione del prodotto

Modalità d'uso

Pulizia del forno / grill:

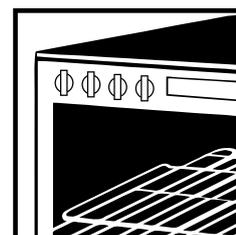
1. Assicurarsi che la temperatura della superficie sia inferiore a 80 ° C (ottimale tra 60 e 80 ° C).
2. Spruzzare il prodotto tal quale direttamente sulla superficie da pulire (utilizzare lo spruzzatore con la lancia schiumogena applicata)
3. Lasciare agire per 5-30 minuti a seconda del livello di sporco.
4. Rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o spazzola.
5. Risciacquare bene con acqua calda e pulita e lasciare asciugare all'aria.

Pulizia della friggitrice:

1. Scaricare l'olio e chiudere la valvola.
2. Riempire con acqua fino quasi al livello di riempimento dell'olio.
3. Aggiungere 1 L * di Suma Grill D9 per ogni 10 L di acqua (soluzione al 10%).
4. Accendere la friggitrice e portare ad ebollizione controllata senza superare i 100°C per 15-30 minuti.
5. Dopo il raffreddamento e lo scarico, strofinare i restanti residui dalle pareti laterali e dagli elementi riscaldanti con un panno o una spazzola.
6. Risciacquare due volte con acqua calda e pulita e lasciare asciugare all'aria.

Pulizia della cappa:

1. Smontare la cappa.
2. Utilizzare Suma Grill D9 ad una concentrazione minima di 50 ml / l * in acqua calda (soluzione al 5%).
3. Lasciare per agire per 5-30 minuti.
4. Risciacquare bene con acqua pulita e lasciare asciugare all'aria.



° A.I.S.E.



Diversey™



suma® Grill

D9

Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico: liquido viscoso marrone chiaro

pH (tal quale): 12

Peso specifico: 1.12

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella Scheda di Sicurezza. Mantenere il prodotto chiuso nel contenitore originale ed evitare temperature di stoccaggio estreme.

Compatibilità prodotto

Nelle condizioni d'uso raccomandate, Suma Grill D9 è adatto all'uso su materiali in acciaio inossidabile comunemente presenti in cucina. Non utilizzare su materiali sensibili agli alcali come alluminio, rame, metallo zincato, legno, linoleum, ecc.