

Suma[®] Grill

Oven- en grillreiniger

Productomschrijving

Suma Grill D9 is een krachtige ontvetter voor het periodiek verwijderen van hardnekkige vervuiling in (groot)keukens.

Belangrijke eigenschappen

Suma Grill D9 is een hoog alkalische reiniger geschikt voor periodieke verwijdering van zware vervuiling in ovens, grills en salamanders. Dit mengsel van alkaliteit en wasactieve stoffen verwijdert zelfs sterk ingebrand vuil. Het product is, verdund met water, ook geschikt voor het reinigen van friteuses.

Voordelen

- Krachtige alkalische werking verwijdert zelfs zwaar ingebrand vuil.
- Ideaal voor toepassing op ovens, grills en salamanders, en in verdunde vorm voor het reinigen van friteuse apparatuur.
- Schuimreiniger met verlengd spuitstuk verbetert het bereik en beperkt dampvorming.

Gebruiksaanwijzing

Reinigen van ovens/grills

1. Zorg dat de oppervlaktetemperatuur lager is dan 80°C (60-80°C is optimaal).
2. Sproei het onverdunde product rechtstreeks op het oppervlak of het apparaat.
3. Laat gedurende 5 - 30 minuten inwerken, afhankelijk van de mate van vervuiling.
4. Verwijder los vuil met een krasvrije schuurspons of borstel.
5. Spoelen met schoon warm water en aan de lucht laten drogen.

Reinigen van friteuse apparatuur

1. Verwijder olie / vet en sluit de afvoer.
2. Vul met water tot bijna het normale olie / vetniveau.
3. Voeg 1L* Suma Grill D9 toe voor elke 10 L water (10% oplossing). Controleer de inhoud van de apparatuur om het doseerniveau te bepalen.
4. Schakel de apparatuur in en laat de inhoud gecontroleerd koken (max 95°C) gedurende 15 - 30 minuten.
5. Na het koelen en afvoeren van de inhoud, de restvervuiling van de zijwanden en verwarmingselementen verwijderen met een krasvrije schuurspons of borstel.
6. Twee keer spoelen met schoon warm water en aan de lucht laten drogen.

Reinigen van grill extractors

1. Demonteer de grill extractor.
2. Suma Grill gebruiken bij de minimum aanbevolen concentratie van 50 ml/L* (5% oplossing).
3. Laat gedurende 15 - 60 minuten inwerken.
4. Goed spoelen met schoon water en aan de lucht laten drogen.

* Aanbevolen dosering bij optimale omstandigheden. Deze kan echter variëren; consulteer uw Diversey Care commercieel vertegenwoordiger voor meer inlichtingen.

D9



Suma[®] Grill

Oven- en grillreiniger

Technische gegevens

Uiterlijke kenmerken:	Heldere bruine stroperige vloeistof
pH onverdund:	>12
pH (1% oplossing in gedestilleerd water)	12
Relatieve dichtheid [20°C]:	1,12

Deze cijfers zijn indicatieve waarden en dienen niet als specificaties te worden geïnterpreteerd.

Veilige hantering en opslag

Volledige informatie over het veilig opslaan, gebruik en verwijdering van dit product staat vermeld in een separaat geleverd veiligheidsinformatieblad (Material Safety Data Sheet).

In de oorspronkelijke verpakking bewaren. Extreme temperaturen vermijden.

Product toepasbaarheid

Onder de aanbevolen gebruiksomstandigheden is Suma Grill D9 geschikt voor toepassing op de meeste, in de keuken voorkomende, roestvrijstalen materialen. Niet gebruiken op materialen die gevoelig zijn voor alkalische stoffen, zoals aluminium, koper, enz.