

Suma® Carbon Remover

Liquide de trempage pour les salissures incrustées

K21

Description de produit

Suma Carbon Remover K21 est un liquide de trempage spécialement formulé pour retirer la graisse carbonisée et les résidus alimentaires des ustensiles de cuisine (grils, plaques de four, plateaux de récupération de graisses).

Propriétés principales

Suma Carbon Remover K21 est un liquide alcalin recommandé pour le trempage des ustensiles de cuisine fortement souillés. Il contient un mélange d'alcalins et de séquestrants pour une action efficace sur la graisse, le carbone et autres résidus alimentaires.

Apte à l'usage en combinaison avec le bac de trempage, qui fait partie du système de trempage DiveEasy de Diversey Care.

Avantages

- Décolle et retire la graisse ainsi que les résidus d'aliments cuits sans frotter
- L'utilisation régulière permet d'éviter l'accumulation de résidus alimentaires carbonisés
- Nettoie efficacement les grils, plaques de four, paniers à fritures, plateaux de récupération des graisses et autres parties amovibles
- Solution de trempage non classifiée
- Sans risque pour la plupart des métaux rencontrés en cuisine, y compris l'aluminium
- Pas besoin d'eau chaude
- Peut être utilisé 24 heures par jour, 7 jours sur 7, pendant 4 semaines

Mode d'emploi

1. Remplir le bac de trempage jusqu'au niveau de remplissage avec de l'eau (130 – 140L). (Important : Utiliser un bac de trempage adapté avec haute densité polyéthylène (PE) ou polypropylène (PP))
2. Ajouter 1 bidon de 10L de Suma Carbon Remover K21
3. Rincer les ustensiles (casserolles, poêles, grils...) au préalable de l'eau chaude en ensuite les tremper dans la solution de trempage ; laisser tremper toute la nuit
4. Retirer les articles du bac de trempage, les laver et rincer en lave-vaisselle ou manuellement

IMPORTANT: La solution de trempage doit être changée au moins une fois par mois, mais un trempage intensif ou des articles fortement souillés peuvent nécessiter un renouvellement plus fréquent de la solution.