

Suma[®] Grill

Nettoyant four et grill

Description

Suma Grill D9 est un nettoyant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine.

Propriétés principales

Suma Grill D9 est un détergent hautement alcalin adapté au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, les grills ou les salamandres. Ce mélange d'alcalins, de surfactants et de solvants, enlève également les souillures carbonisées. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.

Avantages

- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées
- Idéal pour un usage sur les fours, les grills et les poêles, et à diluer pour le nettoyage des friteuses
- Le pulvérisateur avec extension améliore sa portée et limite les pertes de produit.

Mode d'emploi

Nettoyage des fours /grills:

1. S'assurer que la température de la surface est inférieure à 80° C (idéal 60-80° C)
2. Pulvériser le produit pur directement sur la surface ou l'équipement.
3. Laisser agir 5-30 minutes en fonction des souillures
4. Enlever les dépôts avec un tampon abrasif ou une brosse
5. Bien rincer avec de l'eau chaude et laisser sécher à l'air libre

Nettoyage des friteuses:

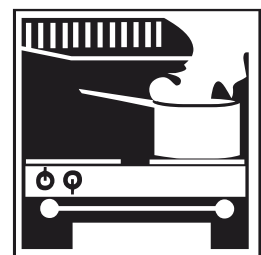
1. Vidanger l'huile et fermer la valve
2. Remplir d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile
3. Rajouter 1 L* de Suma Grill D9 pour 10 L d'eau (10%). Vérifier la contenance d'huile pour remplir à niveau.
4. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 15-30 minutes
5. Une fois refroidi et vidangé, enlever les restes des parois et des éléments de chauffage à l'aide d'une éponge abrasive ou d'une brosse.
6. Rincer à deux reprises avec de l'eau chaude et laisser sécher à l'air libre

Nettoyage des grilles de hotte:

1. Démontrez les grilles de la hotte
2. Utiliser Suma Grill D9 à la concentration minimum recommandée de 50 ml/L* d'eau chaude (solution à 5%)
3. Laisser agir pendant 15-60 minutes
4. Bien rincer avec de l'eau et laisser sécher à l'air libre

* Dosage recommandé lors des conditions optimales. Cependant, le dosage peut varier ; consultez votre représentant commercial de Diversey Care pour obtenir plus d'informations.

D9



© A.I.S.E.

Suma[®] Grill D9

Nettoyant four et grill

Données techniques

Aspect	liquide limpide et visqueux, brun
pH pur	>13
pH (solution à 1% d'eau distillée)	12
Poids spécifique (g/ml; 20 °C)	1.12

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérées comme des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité.

Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Selon nos instructions d'utilisation, Suma Grill D9 est adapté aux matériels en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériels sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre etc.

Législation

Uniquement pour usage professionnel.