

Suma® Grill

Detergente per forni e grill

D9

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 di forni/grill:

1. Assicurarsi che la superficie da trattare abbia una temperatura non superiore a 80 °C (ideale 60-80 °C)
2. Spruzzare il prodotto tal quale direttamente sulla superficie o sull'attrezzatura
3. Lasciare agire per 5-30 minuti a seconda dell'entità dell'incrostazione
4. Rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o spazzola
5. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare

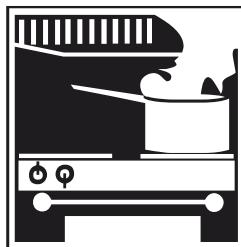
Pulizia della friggitrice:

1. Scaricare l'olio e chiudere la valvola
2. Riempire con acqua fino a raggiungere il livello cui arriva l'olio di frittura
3. Aggiungere 0,5-1 L di Suma Grill D9 per ogni 10 L d'acqua (soluzione al 5-10%)* Verificare la capacità della macchina per il livello di riempimento
4. Accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione senza superare i 100 °C per 15-30 minuti
5. Dopo aver raffreddato e scaricato, rimuovere i residui rimasti sulle pareti e sugli elementi riscaldanti con una paglietta o una spugna abrasiva
6. Risciacquare due volte con acqua calda pulita e lasciare asciugare

Pulizia della cappa:

1. Smontare la cappa
2. Posizionare i pezzi in una soluzione con 50 ml* di Suma Grill D9 per litro d'acqua calda (soluzione al 5%)
3. Lasciare agire per 5-30 minuti
4. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare

*Il dosaggio si riferisce all'uso in condizioni ottimali, le raccomandazioni possono variare, si prega di consultare il supporto tecnico di Diversey Care per i dosaggi raccomandati.



Suma® Grill D9

Detergente per forni e grill

Caratteristiche tecniche

Stato fisico	liquido limpido viscoso di colore marrone
pH tal quale	12
pH (soluzione all'1%)	12
Peso specifico (20 °C)	1.12

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

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Per maggiori informazioni sull'utilizzo e lo smaltimento del prodotto, consultare la scheda di sicurezza.
Conservare nei contenitori originali. Evitare temperature estreme.

Compatibilità del prodotto

Seguendo le modalità d'uso consigliate, Suma Grill D9 è utilizzabile su materiali in acciaio inossidabile comunemente presenti nelle cucine.
Non utilizzare su materiali sensibili agli alcali come alluminio, rame etc.