

Suma Grill

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 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

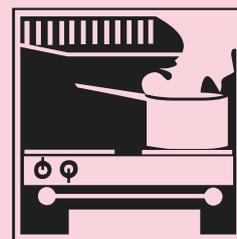
Pulizia della friggitrice:

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 10L 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 50-100ml di **Suma Grill D9** per litro d'acqua calda (soluzione al 5-10%)
3. Lasciare agire per 5-30 minuti
4. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare

D9



Suma Grill

Caratteristiche tecniche

Stato fisico	liquido limpido viscoso di colore marrone
pH tal quale	>13
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.

Diversey S.p.A. (I)
Via Milano, 150
20093 Cologno Monzese (MI)
Tel. 02 2580.1
Fax 02 2566960
www.diversey.com