

Καθαριστικό για φούρνους και γκριλ

Περιγραφή

Το Suma Grill D9 είναι ένα ισχυρό καθαριστικό για την περιοδική συντήρηση επιφανειών με δύσκολες αποθέσεις λιπών σε εγκαταστάσεις τροφίμων.

Βασικές ιδιότητες

Το Suma Grill D9 είναι ένα ισχυρά αλκαλικό απορρυπαντικό κατάλληλο για τον περιοδικό καθαρισμό πολύ λερωμένων φούρνων, ψησταριών ή σκευών κουζίνας. Το μίγμα αυτό αλκαλίων, επιφανειοενεργών ουσιών και διαλυτών απομακρύνει ακόμα και τα καμένα λίπη. Το προϊόν διαλυμένο σε νερό είναι επίσης κατάλληλο για τον καθαρισμό σκευών τηγανίσματος με εμβάπτιση.

Πλεονεκτήματα

- Η ισχυρά αλκαλική του δράση απομακρύνει ακόμα και τα καμένα λίπη
- Ιδανικό για χρήση σε φούρνους, ψησταριές και σκεύη κουζίνας και διαλυμένο στον καθαρισμό σκευών τηγανίσματος
- Ο ψεκαστήρας αφρού χρησιμοποιείται σαν επέκταση που βοηθά στην καλύτερη πρόσβαση και στη μείωση της θαμπάδας

Οδηγίες χρήσης

Καθαρισμός φούρνου / ψησταριάς:

1. Εξασφαλίστε ότι η θερμοκρασία της επιφάνειας είναι μικρότερη από 80°C (βέλτιστη 60-80°C)
2. Ψεκάστε το προϊόν χωρίς να το αραιώσετε απευθείας πάνω στην επιφάνεια ή τον εξοπλισμό
3. Αφήστε το για 5-30 λεπτά ανάλογα με το επίπεδο της βρωμιάς
4. Απομακρύνετε τις χαλαρές αποθέσεις με σύρμα καθαρισμού ή βούρτσα
5. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό, ζεστό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν

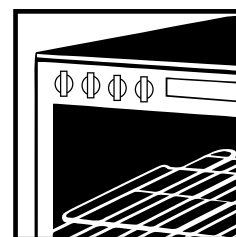
Καθαρισμός φριτέζας:

1. Στραγγίστε το λάδι και κλείστε τη βαλβίδα
2. Γεμίστε με νερό σχεδόν μέχρι το επίπεδο πλήρωσης με λάδι
3. Προσθέστε 1L* του Suma Grill D9 για κάθε 10L νερού (10% διάλυμα)
4. Ανάψτε τη φριτέζα και προκαλέστε ελεγχόμενο βρασμό για 15-30 λεπτά
5. Αφού κρυώσει και στραγγίσει, τρίψτε τα εναπομείναντα υπολείμματα από τα πλευρικά τοιχώματα και τα στοιχεία θέρμανσης με σύρμα καθαρισμού ή βούρτσα
6. Ξεπλύνετε δύο φορές με καθαρό, ζεστό νερό και αφήστε τη να στεγνώσει

Καθαρισμός απορροφητήρα γκριλ:

1. Αποσυναρμολογήστε τον απορροφητήρα του γκριλ
2. Χρησιμοποιήστε Suma Grill D9 σε ελάχιστη δοσολόγηση 50ml/l* ζεστού νερού (διάλυμα 5%)
3. Αφήστε τα για 15-60 λεπτά
4. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν

*Η παραπάνω δοσολογία είναι κατάλληλη για ιδανικές συνθήκες, η προτεινόμενη δοσολογία μπορεί να διαφέρει, παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τον υπεύθυνο της Diversey για οδηγίες.



© A.I.S.E.



Diversey™



suma®

Grill

D9

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Εμφάνιση: διαυγές καφέ ιξώδες υγρό

pH (αδιάλυτο): >13

pH 1%: 12

Σχετική πυκνότητα (20°C): 1,12

Τα παραπάνω δεδομένα είναι ενδεικτικά τυπικής παραγωγής και δεν πρέπει να λαμβάνονται ως προδιαγραφές.

Οδηγίες προφύλαξης και αποθήκευσης

Πλήρεις οδηγίες για το χειρισμό και τη διάθεση του προϊόντος δίνονται σε ξεχωριστό Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας (sds.diverseyl.com).

Αποθηκεύστε στους αρχικούς περιέκτες μακριά από ακραίες θερμοκρασίες.

Συμβατότητα προϊόντος

Κάτω από τις συνιστώμενες συνθήκες χρήσης, το Suma Grill D9 είναι κατάλληλο για χρήση στα ανοξείδωτα αντικείμενα που συνήθως απαντώνται στην κουζίνα. Μην το χρησιμοποιείτε σε υλικά ευαίσθητα στα αλκάλια όπως το αλουμίνιο, ο χαλκός, τα γαλβανιζέ μέταλλα, το ξύλο, υλικά από linoleum κτλ.