

Diversey™



suma®

Grill-conc

D9 conc

Υπερσυμπυκνωμένο καθαριστικό για φούρνους και γκριλ

Περιγραφή

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

Βασικές ιδιότητες

Το Suma Grill conc D9 conc είναι ένα ισχυρό υπερσυμπυκνωμένο καθαριστικό που διατίθεται σε περιέκτη των 15L για επαναγέμιση φιαλών των 2L μέσω του D9 Refill system ή του συστήματος QFM της Diversey. Το Suma Grill conc D9 conc που ελευθερώνεται από το Refill ή το QFM είναι κατάλληλο για τον περιοδικό καθαρισμό πολύ λερωμένων φούρνων, ψησταριών ή σκευών κουζίνας. Το μίγμα αυτό αλκαλίων και επιφανειοδραστικών ουσιών απομακρύνει ακόμα και τα καμμένα λίπη. Το προϊόν διαλυμένο σε νερό είναι επίσης κατάλληλο για τον καθαρισμό σκευών τηγανίσματος.

Πλεονεκτήματα

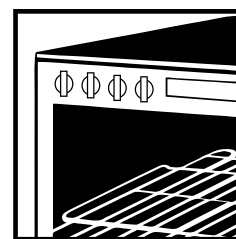
- Μειώνει τα απόβλητα, απαιτεί μικρότερο χώρο κατά την αποθήκευση και προσφέρει ασύγκριτη οικονομία στη χρήση χάρη στην υπερσυμπυκνωμένη σύνθεσή του
- Η ισχυρά αλκαλική του δράση απομακρύνει ακόμα και τα καμμένα λίπη
- Με εξαιρετικά αποτελέσματα σε φούρνους, ψησταριές και σκεύη κουζίνας και αραιωμένο στον καθαρισμό σκευών τηγανίσματος
- Χρησιμοποιώντας την προέκταση του ψεκαστήρα βελτιώνεται η απόθεση και περιορίζεται το εκνέφωμα

Οδηγίες χρήσης

Συνδέστε έναν περιέκτη Suma Grill conc D9 conc στο D9 Refill system ή στο σύστημα QFM της Diversey. Τοποθετήστε το επαναγεμιζόμενο δοχείο D9 στη συσκευή στήριξης και αφήστε να γεμίσει. Απομακρύνετε όταν έχει ολοκληρωθεί το αυτόματο γέμισμα και βιδώστε τη σκανδάλη αφρού με την προέκταση στο δοχείο.

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 διαλύσετε από τη φιάλη των 2L απευθείας πάνω στην επιφάνεια ή τον εξοπλισμό
3. Αφήστε το για 10-30 min ανάλογα με το επίπεδο της βρωμιάς
4. Απομακρύνετε τις αποθέσεις με σύρμα καθαρισμού ή βούρτσα
5. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό, ζεστό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν



© A.I.S.E.

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



Diversey™



suma®

Grill-conc

D9 conc

Καθαρισμός φριτέζας:

1. Στραγγίστε το λάδι και κλείστε τη βαλβίδα
2. Γεμίστε με νερό σχεδόν μέχρι το επίπεδο πλήρωσης με λάδι
3. Προσθέστε 1/2 φιάλης για κάθε 10L νερού (10% β/β). Ελέγξτε τη χωρητικότητα σε λάδι για το επίπεδο πλήρωσης
4. Ανάψτε τη φριτέζα και προκαλέστε ελεγχόμενο βρασμό για 15-30 min
5. Αφού κρυώσει και στραγγίσει, τρίψτε τα εναπομείναντα υπολείμματα από τα πλευρικά τοιχώματα και τα στοιχεία θέρμανσης με σύρμα καθαρισμού ή βούρτσα

Καθαρισμός απορροφητήρα ψησταριάς:

1. Αποσυναρμολογήστε τον απορροφητήρα της ψησταριάς
2. Τοποθετήστε τα κομμάτια σε 100ml/L ζεστού νερού (διάλυμα 10%)
3. Αφήστε τα για 15-60 min
4. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Εμφάνιση: διαυγές σκούρο καφέ υγρό

Τιμή pH αδιάλυτου προϊόντος: >13

Τιμή pH (διαλύματος 1% σε απεσταγμένο νερό): 12,6

Σχετική πυκνότητα (20°C): 1,28

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 conc D9 conc είναι κατάλληλο για χρήση στα ανοξείδωτα αντικείμενα που συνήθως απαντώνται στην κουζίνα. Μην το χρησιμοποιείτε σε αλουμίνιο ή άλλα υλικά ευαίσθητα στα αλκάλια.