

Ugn- och grillrengöring

Produktbeskrivning

Suma Grill D9 är en högeffektiv specialprodukt för regelbunden rengöring av svåra smutsbeläggningar från fett och fastbränd mat i storkök.

Produktegenskaper

Suma Grill D9 är ett högalkaliskt rengöringsmedel för periodisk rengöring av svåra smutsbeläggningar från bl.a ugnar, grillar och stekbord. Den unika kombinationen av alkali, tensider och lösningsmedel avlägsnar även riktigt svårt fastbränd smuts. Utspädd med vatten är produkten utmärkt för blötläggning av fritöser.

Produktfördelar

- Kraftfull alkali lösgör även mycket svårt fastbränd smuts
- Högkoncentrerad formuering som ger låga driftskostnader
- Utmärkt för ugnar, grillar, stekbord, salamander och i utspädd form för fritöser
- Kempåläggning med spraypistol förenklar applicering och ger säkrare användning

Bruksanvisning

Ugn- / grillrengöring:

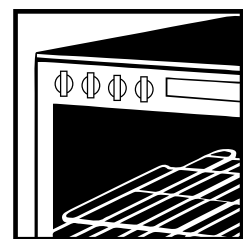
1. Försäkra dig att temperaturen på ytan är under 80 °C (optimalt 60 - 80 °C)
2. Spraya produkten i koncentrat direkt på ytan eller utrustningen som skall rengöras
3. Låt verka 5-30 minuter beroende på smutsighetsgrad
4. Lösgör smuts med borste eller skrapa
5. Efterskölj noggrant med rent, varmt vatten och låt lufttorka

Rengöring av fritös:

1. Tappa ur friteringsolja och stäng dräneringstappen
2. Fyll med vatten till nästan samma nivå som friteringsoljan
3. Dosera 1 liter* Suma Grill D9 per 10L vatten. Kontrollera fritösens volym för rätt dosering
4. Sätt på fritösen och låt den koka försiktigt under 15-30 minuter
5. Låt vätskan svalna och töm sedan, borsta vid behov kvarvarande beläggningar på sidoväggar och värmeelement
6. Efterskölj två gånger med rent, varmt vatten och låt lufttorka

Rengöring av extraktionsgrill:

1. Montera isär extraktionsgrillen
2. Blanda en lösning med minst 50 ml* Suma Grill D9 per liter varm vatten (5% lösning) och blötlägg delarna
3. Låt verka under 15-60 minuter
4. Efterskölj noggrant med rent vatten och låt lufttorka



© A.I.S.E.



Diversey™



suma® Grill

D9

Teknisk information

Utseende: Klar, brun viskös vätska

pH (koncentrat): 12

Densitet (20 °C): 1.12

Ovanstående data är typiska värden och gäller inte som specifikation.

Skyddsföreskrifter och lagring

Fullständig information om hantering av denna produkt lämnas på separat säkerhetsdatablad. Förvara i originalförpackning samt undvik extrema temperaturer.

Att beakta

Under rekommenderade villkor kan, Suma Grill D9 användas på allt rostfritt stål som vanligen förekommer i kök. Används inte på alkalikänsliga material som aluminium, koppar, galvaniserad metall, trä, linoleum mm.

Förpackningsstorlekar

Tillgängliga förpackningsstorlekar

6 x 2 L Flaska

2 x 5 L Dunk