

Suma Grill

Detergente para limpeza de fornos e grelhadores

Descrição

Suma Grill D9 é um detergente para limpeza de sujidades difíceis para a manutenção periódica em zonas de grande acumulação de gordura em áreas de processamento alimentar.

Propriedades

Suma Grill D9 é um detergente muito alcalino indicado para a limpeza periódica de fornos, grelhadores ou salamandras muito sujos. A mistura que contem de alcalinos, solventes e tensoactivos, remove mesmo sujidade muito carbonizada. Pode ser também usado para a limpeza por imersão de fritadeiras, se diluído com água.

Benefícios

- Poderosa acção alcalina remove mesmo a sujidade muito carbonizada
- Ideal para uso em fornos, grelhadores e salamandras e diluído para a limpeza de fritadeiras
- Pulverizador com lança de extensão melhora o alcance e reduz a formação de névoa

Instruções de utilização

Limpeza de fornos / grelhadores

1. Assegurar que a temperatura da superfície é inferior a 80 °C (ideal 60-80 °C)
2. Pulverizar o produto líquido directamente na superfície ou equipamento
3. Deixar actuar durante 5-30 minutos dependendo do nível de sujidade
4. Remover a sujidade solta com esfregão ou escova
5. Enxaguar bem com água quente e limpa e deixar secar ao ar.

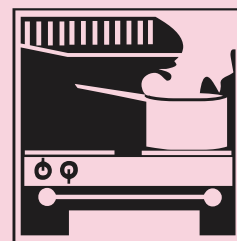
Limpeza de fritadeiras:

1. Tirar o óleo e fechar a válvula
2. Encher com água até quase ao limite da capacidade de óleo
3. Adicionar 0.5-1 l de **Suma Grill D9** em cada 10L de água (5-10% p/p). Verificar a capacidade de enchimento
4. Ligar a fritadeira e deixar ferver de modo controlado durante 15-30 minutos
5. Depois de arrefecer e esvaziar, esfregar os resíduos que permaneceram nas paredes e nas resistências com esfregão ou escova
6. Enxaguar duas vezes com água quente limpa e deixar secar ao ar

Limpeza de exaustores:

1. Desmontar o exaustor
2. Colocar as peças em 50-100ml de **Suma Grill D9** /L água quente (solução 5-10%)
3. Deixar actuar durante 15-60 minutos
4. Enxaguar bem com água limpa e deixar secar ao ar

D9



Suma Grill

Dados técnicos

Aspecto	Líquido viscoso castanho claro
pH a puro	>13
pH (solução a 1% em água destilada)	12
Densidade relativa a 20 °C	1.12

Os dados acima descritos correspondem a valores típicos e não devem ser considerados como uma especificação.

Segurança na armazenagem e manuseamento

Um guia completo sobre manuseamento e classificação deste produto, é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança.

Armazenar na embalagem de origem fechada. Evitar temperaturas extremas.

Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização o **Suma Grill D9** pode ser usado em inox que se encontra normalmente numa cozinha. Não usar em alumínio, cobre ou outros materiais sensíveis a alcalinos.

Diversey Portugal Unipessoal Lda.

Avenida Doutor Luís Sá, nº 6,8,.10

Zona Industrial da Abrunheira

2714-505 Sintra

Tel. 21 915 7100

www.diversey.com