

Desengrasante de hornos y planchas

Descripción

Suma Grill D9 es un desengrasante energético para la limpieza periódica de zonas de la cocina con un elevado nivel de suciedad grasa.

Propiedades

Suma Grill D9 es un detergente altamente alcalino adecuado para la limpieza periódica de hornos, planchas o salamandras muy sucias. Su mezcla de componentes alcalinos, tensioactivos y disolventes elimina incluso la suciedad muy quemada. Diluido con agua este producto también es adecuado para limpiar freidoras.

Beneficios

- La acción poderosa de sus componentes alcalinos elimina incluso la suciedad muy quemada.
- Ideal para usar en hornos, planchas y salamandras, y diluido para la limpieza de freidoras.
- El pulverizador de espuma con lanceta ayuda a su aplicación y reduce la formación de vapores.

Modo de empleo

Limpieza horno / parrilla:

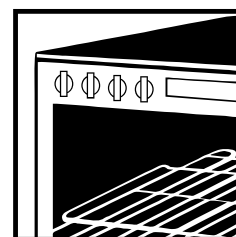
1. Asegúrese de que la temperatura de la superficie sea inferior a 80 ° C (óptima 40-60°C).
2. Rocíe el producto puro directamente sobre la superficie o el equipo (use el pulverizador de espuma recomendado con la lanza de extensión).
3. Dejar durante 5-30 minutos dependiendo del nivel de suciedad.
4. Eliminar los restos con un estropajo o rasqueta.
5. Aclare bien con agua limpia caliente y deje secar al aire.

Limpieza de la freidora:

1. Vaciar el aceite y cierre la válvula.
2. Llene con agua hasta casi el nivel de llenado de aceite.
3. Agregue 1 L * de Suma Grill D9 por cada 10 L de agua (solución al 10%).
4. Encienda la freidora y deje hervir de forma controlada durante 15-30 minutos.
5. Después de enfriar y vaciar, frote los residuos de las paredes laterales y las resistencias calefactores con un estropajo o cepillo.
6. Enjuague dos veces con agua limpia y caliente y deje secar al aire.

Limpieza de los filtros de las campanas extractoras:

1. Desmontar los filtros de las campanas extractoras.
2. Use Suma Grill D9 a una concentración mínima de 50 ml / l * en agua caliente (solución al 5%).
3. Dejar por 15-60 minutos.
4. Enjuague bien con agua limpia y deje secar al aire.



© A.I.S.E.

**Esta dosis de uso corresponde a las condiciones óptimas. Esta recomendación podría variar. Por favor, consulte a su representante de Diversey.*



D9

Información técnica

Apariencia: líquido viscoso marrón claro

pH (producto puro): >13

Densidad Relativa (20°C): 1,12

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad; sds.diversey.com. Almacenar en el envase original cerrado y mantener alejado de temperaturas extremas.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Bajo las condiciones de uso recomendadas, Suma Grill D9 es adecuado para el uso en materiales de acero inoxidable que se encuentran comúnmente en la cocina. No lo utilice en materiales sensibles a los álcalis, como aluminio, cobre, metal galvanizado, madera, linóleo, etc.

Información Medioambiental Empresa certificada con ISO 9.001 y ISO 14.001.