



Suma Grill

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/ χαρακτηριστικά

Το **Suma Grill D9** είναι ένα ισχυρά αλκαλικό απορροπταντικό κατάλληλο για τον περιοδικό καθαρισμό ισχυρά λερωμένων φούρνων, ψησταριών ή σκευών κουζίνας. Το μίγμα αυτό αλκαλίων, επιφανειοενεργών ουσιών και διαλυτών απομακρύνει ακόμα και τα καμμένα 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 καμμένα λίπη
- Ίδανικό για χρήση σε φούρνους, ψησταριές και σκεύη κουζίνας και διαλυμένο στον καθαρισμό σκευών τηγανίσματος
- Η προέκταση στον ψεκαστήρα αφρού βελτιώνει το άπλωμα και περιορίζει το θάμπωμα

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 διαλύσετε απευθείας πάνω στην επιφάνεια ή τον εξοπλισμό
3. Αφήστε το για 5-30 min 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

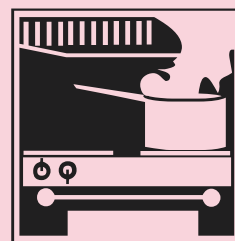
Καθαρισμός φριτέζας

1. Στραγγίστε το λάδι και κλείστε τη βαλβίδα
2. Γεμίστε με νερό σχεδόν μέχρι το επίπεδο πλήρωσης με λάδι
3. Προσθέστε 500 mL του **Suma Grill D9** για κάθε 10L νερού (5% 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
6. Ξεπλύνετε δύο φορές με καθαρό, ζεστό νερό και αφήστε τη να στεγνώσει

Καθαρισμός απορροφητήρα ψησταριάς

1. Αποσυναρμολογήστε τον απορροφητήρα της ψησταριάς
2. Τοποθετήστε τα κομμάτια σε 50-100mL του **Suma Grill D9** / L ζεστού νερού (διάλυμα 5-10%)
3. Αφήστε τα για 15-60 min
4. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν

D9



Suma Grill

Τεχνικές πληροφορίες

Εμφάνιση	διαυγές καφέ ιξώδες υγρό
Τιμή pH αδιάλυτου προϊόντος	>13
Τιμή pH (διαλύματος 1% σε απεσταγμένο νερό)	12
Σχετική πυκνότητα (20°C)	1.12

Τα νούμερα αυτά αποτελούν ενδεικτικές τιμές και δεν πρέπει να λαμβάνονται ως προδιαγραφές.

Οδηγίες προφύλαξης και αποθήκευσης

Πλήρεις οδηγίες για τον χειρισμό και την αποθήκευση του προϊόντος, δίνονται στο Δελτίο Δεδομένων Ασφαλείας.

Διατηρείτε το προϊόν στους αρχικούς του περιέκτες. Αποφύγετε ακραίες θερμοκρασίες.

Συμβατότητα προϊόντος

Κάτω από τις συνιστώμενες συνθήκες χρήσης, το **Suma Grill D9** είναι κατάλληλο για χρήση στα ανοξειδωτα αντικείμενα που συνήθως απαντώνται στην κουζίνα. Μην το χρησιμοποιείτε σε υλικά ευαίσθητα στα αλκάλια όπως το αλουμίνιο, ο χαλκός κ.τ.λ.

Καταχωρήσεις

Αριθμός Καταχώρησης Γ.Χ.Κ.: 594/1/2001

Διαθέσιμες συσκευασίες

Κωδικός	Συσκευασία
7010157	2x5L
7508266	6x2L

Diversey (GR)

Χειμάρας 5,

151 25 Μαρούσι

Τηλ. 210 6385900

www.diversey.gr

P00449GRGR-05

© Copyright 2010 Diversey

2