

Ofen - und Grillreiniger

Produktbeschreibung

Suma Grill D9 ist ein extra starker Reiniger für den periodischen Einsatz für alle stark fettverschmutzten Bereiche in lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Unternehmen.

Eigenschaften

Suma Grill D9 ist ein hochalkalischer Reiniger, der für die periodische Reinigung von stark verschmutzten Öfen, Grills, Konvektomaten und Salamandern geeignet ist. Suma Grill D9 basiert auf einer optimalen Kombination von Alkalität, Tensiden und Lösungsmitteln, die selbst stark eingebrannte Verschmutzungen löst. Mit Wasser verdünnt ist das Produkt auch für die Reinigung von Friteusen geeignet.

Vorteile

- Saubere Oberflächen durch kraftvolle Entfernung auch stark eingebrannter Verschmutzungen
- Ideal zur Reinigung von Öfen, Grills, Salamandern und in verdünnter Form zur Friteusenreinigung
- Gezielter Einsatz und Reduzierung von Sprühnebel durch Nutzung des Sprüherers mit Schaumlanze

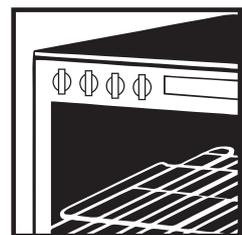
Anwendungshinweise

Ofen-/Grillreinigung:

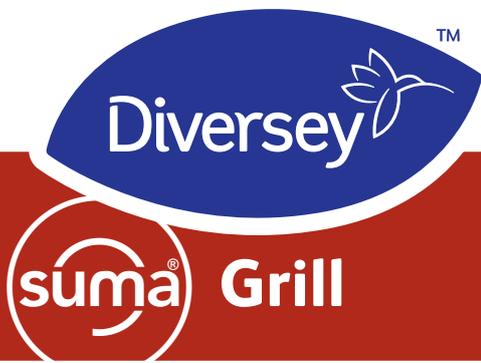
1. Sicherstellen, dass die Temperatur der Oberfläche niedriger als 80 °C ist (Optimum: 60 - 80 °C).
2. Das Produkt direkt auf die Oberfläche oder Gerät sprühen. Wir empfehlen dazu die Verwendung der Schaumlanze*.
3. In Abhängigkeit vom Grad der Verschmutzung 5 - 30 Minuten einwirken lassen.
4. Lose Verschmutzungen mit Scheuerschwamm oder Bürste entfernen.
5. Gründlich mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Friteusenreinigung:

1. Öl ablaufen lassen und Ventil schließen.
2. Konzentration: 1000 ml Suma Grill D9 (10%) je 10 Liter Wasser*.
3. Friteuse anstellen und kontrolliert 15 - 30 Minuten kochen lassen.
4. Nachdem die Friteuse abgekühlt und die Reinigungslösung abgelaufen ist, mögliche verbleibende Rückstände mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste von den Seitenwänden und den Heizelementen lösen und entfernen.
5. Mindestens zweimal mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.



© A.I.S.E.



D9

Grillhauben-Reinigung:

1. Grillhauben auseinander bauen.
2. Konzentration: 50 ml (5%) Suma Grill D9 je Liter Wasser*.
3. Teile in Lösung einlegen.
4. 15-60 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Technische Daten

Aussehen: Klare, braune, viskose Flüssigkeit

pH-Wert (pur): 12

pH-Wert [1%-ige Lösung in destilliertem Wasser]: 12

Relative Dichte (20°C): 1.12

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden; sds.diversey.com.

Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung ist Suma Grill D9 für den Einsatz auf allen im Küchenbereich vorkommenden Edelstahloberflächen geeignet.

Nicht geeignet für den Einsatz auf Aluminium oder Materialien, die empfindlich auf Alkalität reagieren.