

Oven- en grillreiniger

Omschrijving

Suma Grill D9 is een krachtige ontvetter voor het periodiek verwijderen van hardnekkige vervuiling in (groot)keukens.

Eigenschappen

Suma Grill D9 is een hoog alkalische reiniger geschikt voor periodieke verwijdering van zware vervuiling in ovens, grills en salamanders. Dit mengsel van alkaliteit en wasactieve stoffen verwijdert zelfs sterk ingebrand vuil. Het product is, verdund met water, ook geschikt voor het reinigen van friteuses.

Voordelen

- Krachtige alkalische werking verwijdert zelfs zwaar ingebrand vuil
- Ideaal voor toepassing op ovens, grills en salamanders, en in verdunde vorm voor het reinigen van friteuse apparatuur
- Schuimreiniger met verlengd spuitstuk verbetert het bereik en beperkt dampvorming

Gebruiksaanwijzing

Oven / grill reinigen:

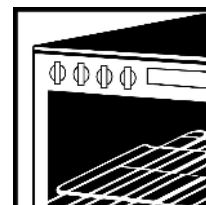
1. Zorg ervoor dat de temperatuur van het oppervlak lager is dan 80°C (ideaal 60-80° C).
2. Vernevel het zuivere product rechtstreeks op het oppervlak of de apparatuur (gebruik de aanbevolen schuimtrekker met verlengstuk).
3. Laat 5-30 minuten inwerken, afhankelijk van het vervuilingsniveau.
4. Verwijder het losgekomen vuil met een schuursponsje of borstel.
5. Goed afspoelen met schoon, heet water en laten drogen aan de lucht.

Friteuse reinigen:

1. Verwijder de olie en sluit de klep.
2. Vul water tot bijna aan het olievulniveau.
3. Voeg 1 L* van Suma Grill D9 toe voor elke 10 L water (10% oplossing).
4. Schakel de friteuse in en laat gedurende 15-30 minuten op een gecontroleerde manier koken.
5. Verwijder, na het afkoelen en afvoeren van de oplossing, het resterende vuil van wanden en verwarmingselementen met een schuurspons of borstel.
6. Spoel tweemaal na met schoon, heet water en laat aan de lucht drogen.

Reinigen van de dampkaproosters:

1. Verwijder de dampkaproosters.
2. Week de roosters in een oplossing van 50-100 ml Suma Grill D9/L heet water (5-10% oplossing).
3. Laat gedurende 15-60 minuten inwerken.
4. Goed afspoelen met schoon water en aan de lucht laten drogen.



Dosering

Onverdund gebruik of in oplossing (concentratie van 5 à 10%).

**Aanbevolen dosering bij optimale omstandigheden. Echter, aanbevelingen kunnen variëren. Raadpleeg uw Diversey commercieel vertegenwoordiger voor meer informatie.*

Technische gegevens

Uiterlijke kenmerken: Heldere, bruine vloeistof

pH waarde (onverdund): > 12

pH waarde (verdund): ~ 14

Relatieve dichtheid (g/cm³; 20°C): ≈ 1.12

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde productiewaarden en dienen niet te worden opgevat als specificaties.

Veilige hantering en opslag

De volledige instructies voor het hanteren en het verwijderen van dit product zijn te vinden in een afzonderlijk Veiligheidsinformatieblad (SDS). <https://sds.diversey.com>. Opslaan in de originele, gesloten verpakking. Niet blootstellen aan extreme temperaturen. Alleen voor professionele gebruikers / specialisten.

Veilig gebruik

Onder de gebruiksomstandigheden is Suma Grill D9 geschikt voor gebruik op roestvrijstalen materialen die veel voorkomen in de keuken.

Niet gebruikt op alkaligevoelige materialen zoals aluminium, koper, gegalvaniseerd metaal, hout, linoleum, enz.

Beschikbare verpakkingen

Artikelnummer	Omschrijving	Systeem
7010064	Suma Grill D9 6x2L W207	Manuele dosering
7010157	Suma Grill D9 2x5L W1779	Manuele dosering
7519518	Suma Grill D9 3x2x0.75L W3948	Klaar voor gebruik

www.diversey.com

© 2021 Diversey, Inc. Alle rechten voorbehouden. 02/06/2021 nl-BE (P00449)