Suma®

Diversey
for a cleaner, healthier future™

Suma Grill

Oven- en grillreiniger

D9

Productomschrijving

Suma Grill D9 is een krachtige ontvetter voor het periodiek verwijderen van zware vetopbouw in keukens.

Belangrijke eigenschappen

Suma Grill D9 is een sterk alkalische reiniger voor de periodieke reiniging van zwaar vervuilde ovens, grills en salamanders. Dit mengsel van alkalische stoffen, oppervlakte-actieve bestanddelen en oplosmiddelen verwijdert zelfs diep ingebrand vuil. Het product verdund met water is ook geschikt voor dompelreiniging van friteuses.

Voordelen

- De krachtige alkalische werking verwijdert zelfs zwaar aangebrand vuil
- Ideaal voor het reinigen van ovens, grills en salamanders, en in verdunde vorm voor het reinigen van friteuses
- In sproeiflacon met schuimkop (foamtrigger) en verlengstuk voor een beter bereik en minder nevelvorming

Gebruiksaanwijzing

Reinigen van ovens/grills:

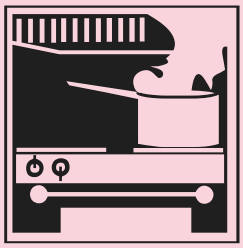
1. Zorg ervoor dat de temperatuur van oven, grill of salamander niet hoger is dan 80°C (ideaal tussen 60 - 80°C)
2. Spray het onverdunde product rechtstreeks op het oppervlak (gebruik de schuimkop met verlengstuk)
3. Laat gedurende 5 tot 30 minuten inwerken naargelang de vervuiling
4. Verwijder het losgekomen vuil met een schuurspons of borstel
5. Goed spoelen met zuiver heet water en laten drogen

Reinigen van friteuses:

1. Verwijder de olie en sluit de afvoer
2. Vul met water tot bijna aan het olievulniveau
3. Voeg 1 L **Suma Grill D9** toe per 10 L water (10% oplossing). Controleer het olievulniveau van de friteuse om de juiste dosering te bepalen
4. Schakel de friteuse in en laat de oplossing gedurende 15 tot 30 minuten gecontroleerd koken
5. Verwijder, na het afkoelen en afvoeren van de oplossing, het resterende vuil van wanden en verwarmingselementen met een schuurspons of borstel
6. Tweemaal naspoelen met zuiver heet water en laten drogen

Reinigen van afzuigkapfilters:

1. Demonteer de afzuigkapfilter
2. Laat de onderdelen weken in 50 – 100 ml **Suma Grill D9** per liter heet water (5 - 10% oplossing)
3. Laat gedurende 15 tot 60 minuten inwerken
4. Grondig naspoelen met zuiver water en laten drogen



Suma Grill

Technische gegevens

Uitzicht:	heldere, viskeuze, bruine vloeistof
pH-waarde onverdund:	pH > 12.5
Relatieve dichtheid [20°C]:	1.12

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde productiewaarden en kunnen niet worden opgevat als specificatie.

Veilige hantering en opslag

Veilig gebruik:
Volledige instructies voor hantering en verwijdering van dit product worden beschreven in het Veiligheidsinformatieblad (Material Safety Data Sheet).

Opslaginformatie:
Het product bewaren in de oorspronkelijke, gesloten verpakking en beschermen tegen extreme temperaturen.

Product toepasbaarheid

Indien gebruikt zoals aanbevolen, is **Suma Grill D9** geschikt voor materiaal in roestvast staal dat doorgaans in keukens voorkomt. Niet gebruiken op alkaligevoelige materialen zoals aluminium, koper, enz.

Verkrijgbare verpakkingen

Artikelnummer	Verpakkingsgrootte
7510970	3 x 2 x 750 ml
7010157	2 x 5 L
7010064	6 x 2 L

Diversey Belgium BVBA
Industriezone Kampenhout-Sas
Zone II
Haachtsesteenweg 672
1910 Kampenhout
België
Tel. : +32 (0)16 61 77 77
Fax : +32 (0)16 60 53 95
www.diversey.com

© Copyright 2011 Diversey