

## Suma<sup>®</sup> Grill-conc

Detergente superconcentrato per forni e grill

### Descrizione

Suma Grill conc D9 conc è un detergente energetico superconcentrato per la pulizia periodica delle zone con forti incrostazioni di grasso presenti nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti.

### Caratteristiche principali

Suma Grill conc D9 conc è un detergente energetico superconcentrato per la preparazione di flaconi pronti all'uso da 2 L mediante il miscelatore Diversey Care QFM. Suma Grill conc D9 conc è indicato per la pulizia periodica di forni, grill o piastre con forti incrostazioni di grasso. Questa miscela di alcali, tensioattivi e solventi rimuove anche i residui carboniosi più ostinati. Diluito con acqua il prodotto è anche indicato per la pulizia della friggitrice.

### Benefici

- Permette di ridurre i rifiuti plastici e gli spazi di magazzino e assicura la riduzione del costo d'uso grazie alla formula superconcentrata
- L'energica azione alcalina rimuove anche i residui carboniosi più ostinati
- Ottimi risultati su forni, grill e piastre e diluito per la pulizia delle friggitrici
- Lo spruzzatore con lancia schiumogena aumenta il raggio d'azione e riduce la vaporizzazione del prodotto

**D9 conc**



# Suma<sup>®</sup> Grill-conc D9 conc

Detergente superconcentrato per forni e grill

## Modalità d'uso

Collegare una confezione di prodotto Suma Grill conc D9 conc al miscelatore QFM. Riempire il flacone D9 premendo QFM e a riempimento completato avvitare al flacone l'apposito spruzzatore con lancia schiumogena.

## Pulizia di forni/grill:

1. Assicurarsi che la superficie da trattare abbia una temperatura non superiore a 80 °C (ideale 60-80 °C).
2. Spruzzare il prodotto tal quale dalla bottiglia da 2 L direttamente sulla superficie o sull'attrezzatura.
3. Lasciare agire per 10-30 minuti a seconda dell'entità dell'incrostazione.
4. Rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o spazzola.
5. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare.

## Pulizia della friggitrice:

1. Scaricare l'olio e chiudere la valvola.
2. Riempire con acqua fino a raggiungere il livello cui arriva l'olio di frittura.
3. Aggiungere ½ bottiglia per ogni 10 L\* d'acqua (soluzione al 10%). Verificare la capacità della macchina per il livello di riempimento.
4. Accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione senza superare i 100 °C per 15-30 minuti.
5. Dopo aver raffreddato e scaricato, rimuovere i residui rimasti sulle pareti e sugli elementi riscaldanti con una paglietta o una spugna abrasiva.
6. Risciacquare due volte con acqua calda pulita e lasciare asciugare.

## Pulizia della cappa:

1. Smontare la cappa.
2. Posizionare i pezzi in una soluzione con 100 ml\* di prodotto per litro d'acqua calda (soluzione al 10%).
3. Lasciare agire per 15-60 minuti.
4. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare.

## Caratteristiche tecniche

Stato fisico	liquido limpido di colore marrone scuro
pH tal quale	> 13
pH (soluzione all'1%)	12.6
Peso specifico (20 °C)	1.26

*I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.*

## Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Per maggiori informazioni sull'utilizzo e lo smaltimento del prodotto, consultare la scheda di sicurezza.  
Conservare nei contenitori originali. Evitare temperature estreme.

## Compatibilità del prodotto

Seguendo le modalità d'uso consigliate, Suma Grill conc D9 conc è utilizzabile su materiali in acciaio inossidabile comunemente presenti nelle cucine. Non utilizzare su alluminio o altri materiali sensibili agli alcali.

*\*Il dosaggio si riferisce all'uso in condizioni ottimali, le raccomandazioni possono variare, si prega di consultare il supporto tecnico di Diversey Care per i dosaggi raccomandati.*