

Suma Grill D9

Silny preparat do mycia pieców, grilli i smaźalników.

Opis

Suma Grill D9 jest bardzo silnym, alkalicznym preparatem do okresowego czyszczenia uporczywych zabrudzeń spowodowanych głównie nagromadzeniem się tłuszczu oraz zwęglonych resztek żywności na powierzchni pieców, grilli oraz smaźalników.

Suma Grill D9 jest mieszaniną rozpuszczalników, substancji alkalicznych i środków powierzchniowo czynnych, dzięki czemu skutecznie usuwa nawet zwęglone resztki żywności. Rozcieńczony produkt można zastosować do czyszczenia smaźalników metodą namaczania.

Cechy

- skutecznie usuwa zwęglone osady i tłuszcze;
- idealny do stosowania w piekarnikach, grillach i smaźalniach;
- szybki efekt mycia;

Właściwości

Postać:	brązowa ciecz
Gęstość w 20°C:	ok. 1,12 g/cm ³
pH (koncentrat, w 20°C):	> 13,0

Powyższe właściwości reprezentują wartości typowe dla tego preparatu i mogą ulec zmianie. Nie należy ich traktować jako specyfikacji produktu.

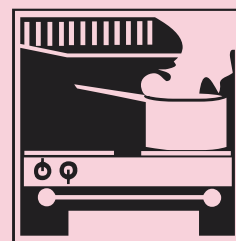
Sposób użycia

Produkt dostępny w opakowaniu: butelka 2 L.

Czyszczenie piekarników / grilli metodą natryskową

1. Temperatura czyszczonych powierzchni nie powinna przekraczać 80°C (optymalna temperatura to: 60 – 80°C).
2. Stężony preparat nanieść na powierzchnie lub urządzenie przy pomocy spryskiwacza.
3. Preparat pozostawić na powierzchniach na 5 - 30 minut, w zależności od rodzaju i ilości zabrudzeń.
4. Resztki pozostałych osadów i zabrudzeń usunąć przy pomocy nierysującej skrobaczki lub szczoteczki.
5. Umyte powierzchnie dokładnie spłukać czystą wodą i pozostawić je do wyschnięcia.

D9



Suma Grill D9

Sposób użycia - c.d.

Czyszczenie smażalników (frytkownic) metodą namaczania

1. Spuścić olej i zamknąć zawór spustowy.
2. Napełnić smażalnik wodą do poziomu wypełnienia olejem.
3. Ostrożnie dodać 1 L **Suma Grill D9** na każde 10 L wody (10% roztwór).
4. Włączyć smażalnik i doprowadzić roztwór do lekkiego wrzenia (maks. 100°C), utrzymywać w tym stanie przez 15 - 30 minut.
5. Po upływie danego czasu należy ochłodzić roztwór i opróżnić smażalnik z resztek osadów i zabrudzeń pozostałych na ściankach i elementach grzewczych przy pomocy nierysującej skrobaczki lub szczoteczki.
6. Wyczyszczone powierzchnie dwukrotnie spłukać czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia.

Czyszczenie wyciągów grilli metodą namaczania

1. Odłączyć wyciąg od grilla.
2. Przygotować roztwór roboczy preparatu: do 1 L ciepłej wody dodać 50 - 100 ml **Suma Grill D9** (5 - 10% roztwór).
3. Wyciąg namaczać w roztworze przez 15 - 60 minut.
4. Po namoczeniu dokładnie wypłukać wyciąg czystą, ciepłą wodą i pozostawić je do wyschnięcia.

UWAGA: **Suma Grill D9** jest odpowiedni do użycia na powierzchniach wykonanych ze stali nierdzewnej, pod warunkiem stosowania go według zaleceń producenta.

Nie można go stosować na powierzchniach wrażliwych na działanie alkaliów, takich jak np.: aluminium, miedź itp. Podczas pracy z produktem **Suma Grill D9** należy używać rękawic i okularów ochronnych.

UWAGA: Produkt przeznaczony do profesjonalnego stosowania. Dokładny sposób użycia preparatu, dostosowany do Państwa potrzeb, określi nasz przedstawiciel handlowy.

Postępowanie z odpadami

Zapobiegać przedostawaniu się nierozcieńczonego produktu do ścieków, wód powierzchniowych i wód gruntowych. Chronić przed zanieczyszczeniem ujęcia wody pitnej. Produkt zużyć w całości. Niewielkie ilości niewykorzystanego produktu rozcieńczyć wodą do stężenia najwyżej 1%, odprowadzać do kanalizacji. Większe ilości przekazywać do utylizacji specjalistycznej firmie. Opróżnione opakowania przepłukać dwukrotnie wodą i przeznaczyć do recyklingu.

Warunki przechowywania

Magazynować w pozycji pionowej, wyłącznie w oryginalnych, szczelnych i właściwie oznakowanych opakowaniach, w suchych i odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach. Nie przechowywać w temperaturze: poniżej 5°C i w wysokich temperaturach. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

Środki ostrożności

Dodatkowe informacje odnośnie środków ostrożności wymaganych przy pracy z preparatem **Suma Grill D9**, ubocznych skutków stosowania, zasad udzielania pierwszej pomocy, bezpiecznego postępowania z odpadami produktu i opakowaniem znajdują się w karcie charakterystyki.

JohnsonDiversey Polska Sp. z o.o.

ul. Fabryczna 5
00-446 Warszawa
Tel.: 022 328 10 00
Fax: 022 328 10 01
www.johnsondiversey.pl