

## Nettoyant four et gril

### Description

Suma Grill D9 est un nettoyant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine.

### Propriétés principales

Suma Grill D9 est un détergent hautement alcalin adapté au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, les grils ou les salamandres. Ce mélange d'alcalins, de surfactants et de solvants, enlève également les souillures carbonisées. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.

### Avantages

- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées
- Idéal pour un usage sur les fours, les grils, et les salamandres ainsi que dilué pour le nettoyage des friteuses.
- Le pulvérisateur avec embout spécial mousse améliore sa portée et limite les pertes de produit.

### Mode d'emploi

#### Nettoyage des fours /grils:

1. S'assurer que la température de la surface est à moins de 80° C (idéal 60-80° C)
2. Pulvériser le produit pur directement sur la surface ou le petit matériel.  
Nous recommandons l'utilisation de la lance à mousse.
3. Laisser agir 5-30 minutes en fonction des souillures
4. Enlever les dépôts avec un tampon abrasif ou une brosse
5. Bien rincer avec de l'eau chaude et laisser sécher à l'air libre

#### Nettoyage des friteuses:

1. Vidanger l'huile et fermer la valve
2. Remplir d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile
3. Rajouter 0.5 - 1L à 1l de Suma Grill D9 pour 10l d'eau (5%-10% p/p).  
Vérifier la contenance pour remplir à niveau.
4. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 15-30 minutes
5. Une fois refroidie et vidangée, enlever les souillures des parois à l'aide d'un tampon abrasif ou d'une brosse
6. Rincer à deux reprises avec de l'eau chaude et laisser sécher à l'air libre

#### Nettoyage des grilles de hotte:

1. Démontrez les grilles de la hotte
2. Tremper les grilles dans une solution de 50-100 ml de Suma Grill D9 pour 1l d'eau (solution à 5-10%)
3. Laisser agir pendant 15-60 minutes
4. Bien rincer avec de l'eau et laisser sécher à l'air libre





Diversey™



suma® Grill

D9

## Nettoyant four et gril

### Données techniques

#### Características Físico-Químicas

Aspect	Liquide visqueux de couleur marron
pH pur	>13
pH (solution à 1% d'eau distillée)	12
Poids spécifique (g/ml; 20 oC)	1.12

*Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérées comme des spécifications.*

#### Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité.

Stockage: Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures extrêmes.

#### Compatibilité du produit

Selon nos instructions d'utilisation, Suma Grill D9 est adapté aux matériels en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériels sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre etc.

#### Législation

Uniquement pour usage professionnel.