



## Suma Grill

### Desengrasante de hornos y planchas

#### Descripción

**Suma Grill D9** es un desengrasante energético para la limpieza periódica de zonas de la cocina con un elevado nivel de suciedad grasa.

#### Aplicaciones

**Suma Grill D9** es un detergente altamente alcalino adecuado para la limpieza periódica de hornos, planchas o salamandras muy sucias. Su mezcla de componentes alcalinos, tensioactivos y disolventes elimina incluso la suciedad muy quemada. Diluido con agua este producto también es adecuado para limpiar freidoras.

#### Ventajas

- La acción poderosa de sus componentes alcalinos elimina incluso la suciedad muy quemada.
- Ideal para usar en hornos, planchas y salamandras, y diluido para la limpieza de freidoras.
- El pulverizador de espuma con lanceta ayuda a su aplicación y reduce la formación de vapores.

#### Modo de Empleo

##### Limpieza de hornos / planchas

1. Asegurarse de que la temperatura del horno es inferior a 80 °C (óptima 60-80 °C).
2. Pulverizar el producto puro directamente en la superficie o equipo.
3. Dejar actuar unos 5-30 minutos, dependiendo del nivel de suciedad.
4. Eliminar los restos con un estropajo o rasqueta.
5. Aclarar bien con agua caliente y dejar secar al aire.

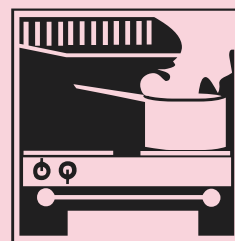
##### Limpieza de freidoras

1. Vaciar el aceite y cerrar la válvula.
2. Llenar de agua casi hasta el nivel.
3. Añadir 0.5-1 l de **Suma Grill D9** por cada 10L de agua (5-10%). Llenar hasta el nivel.
4. Poner en marcha la freidora y dejar hervir unos 15-30 minutos.
5. Después de enfriarla y vaciarla, limpiar los residuos de las paredes y las resistencias con un estropajo o rasqueta.
6. Aclarar dos veces con agua caliente y dejar secar al aire.

##### Limpieza de los filtros de las campanas extractoras:

1. Desmontar los filtros.
2. Ponerlos en 50-100ml de **Suma Grill D9** por litro de agua caliente (5-10% solución).
3. Dejar actuar unos 15-60 minutos.
4. Aclarar bien con agua limpia y dejar secar al aire.

# D9



## Suma Grill

### Información Técnica

Aspecto:	Líquido viscoso, transparente y marrón
pH puro:	>13
pH (1% solución en agua destilada):	12
Densidad Relativa (20 °C):	1.12

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones.

### Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

Restringido a usos profesionales.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420.

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

### Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas, **Suma Grill D9** es adecuado para usar en superficies de acero inoxidable comunes en las cocinas. No usar en materiales sensibles a componentes alcalinos como aluminio, cobre, etc.

### Información Medioambiental

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

Empresa Certificada por Lloyd's register con nº 932249 ISO 9001 Y nº 653269 ISO 14001.

**Diversey España, S.L.**

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

[www.diversey.es](http://www.diversey.es)