



Suma Grill-conc

Desengrasante para hornos y planchas altamente concentrado

Descripción

Suma Grill conc D9 conc es un desengrasante enérgico altamente concentrado para la limpieza periódica de zonas de la cocina con un elevado nivel de suciedad grasa.

Aplicaciones

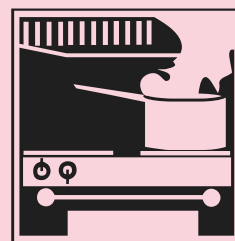
Suma Grill conc D9 conc es un desengrasante enérgico altamente concentrado y de alto rendimiento para rellenar botellas de 2L a través del sistema D9 Refill o DQFM de Diversey.

Suma Grill conc D9 conc suministrado por el dosificador Refill o DQFM es adecuado para la limpieza periódica de hornos muy sucios, planchas y salamandras. 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

- Reduce los residuos, necesita menos espacio de almacenaje y, gracias a su formulación altamente concentrada, proporciona un excelente coste en uso.
- 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.

D9 conc



Suma Grill-conc

Modo de Empleo

Conectar el envase de **Suma Grill conc D9 conc** al sistema D9 Refill o DQFM de Diversey. Colocar la botella rellenable D9 en la horquilla-soporte del dosificador y soltar. Retirla cuando se haya llenado automáticamente y enroscar en la botella la lanceta pulverizadora.

Limpieza de hornos / planchas:

1. Asegurarse de que la temperatura de la superficie es inferior a 80 °C (óptima 60-80 °C).
2. Pulverizar el producto puro con la botella de 2L directamente sobre la superficie o equipo.
3. Dejar actuar unos 10-30 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 1/2 botella por cada 10L de agua (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 100 ml/L de agua caliente (10% en solución).
3. Dejar actuar unos 15-60 minutos.
4. Aclarar bien con agua limpia y dejar secar al aire.

Información Técnica

Aspecto:	Líquido transparente de color marrón oscuro
pH puro:	>13
pH (1% solución en agua destilada):	12,6
Densidad relativa (20 °C):	1,26

Estos valores son los estándar 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 conc D9 conc** 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

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.249 ISO 9.001 y nº 653269 ISO 14.001.

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