

Средство Сума Грил Д9 Чистящее средство для печей и грилей

Описание

Средство Suma Grill D9 является сильнодействующим чистящим средством для регулярного обслуживания зон кухни, где образуются сильные жировые загрязнения.

Основные характеристики

Средство Suma Grill D9 является сильнощелочным моющим средством, предназначенным для регулярной чистки печей, грилей или жаровен от сильных загрязнений. Благодаря сочетанию щелочи, ПАВов и растворителей, возможно удаление даже очень сильных углеродных загрязнений. При разбавлении водой, данный продукт также может использоваться для замачивания фритюрниц.

Преимущества

- Благодаря сильному воздействию щелочи удаляются даже очень сильные углеродные загрязнения
- Идеально подходит для чистки печей, грилей и жаровен, а в разбавленном виде для чистки фритюрниц
- Пенный распылитель с удлинителем позволяет чистить труднодоступные места и сократить образование взвеси средства при его распылении.

Рекомендации по применению

Чистка печей/грилей

1. Убедиться, что температура поверхности ниже 80°C (оптимальная температура 60-80°C)
2. Распылить неразбавленный продукт на поверхность или оборудование (рекомендуется использовать прилагаемый пенный распылитель с удлинительной трубкой)
3. Оставить на 5-30 минут в зависимости от загрязнения
4. Удалить крупные загрязнения щеткой или металлической мочалкой
5. Промыть чистой горячей водой и оставить самостоятельно высохнуть

Чистка фритюрниц

1. Смыть масло и закрыть клапан
2. Наполнить водой емкость до уровня масла
3. Добавить 1л средства Suma Grill D9 на каждые 10л воды (10%). Проверить уровень наполнения.
4. Включить фритюрницу и довести до контролируемого кипения на 15-30 минут
5. После охлаждения и слива удалить оставшиеся загрязнения со стенок и нагревающих элементов металлической мочалкой или губкой
6. Промыть дважды чистой горячей водой и оставить самостоятельно высохнуть.

Чистка вытяжек гриля

1. Разобрать вытяжку гриля
2. Поместить элементы вытяжки в раствор (50-100мл средства Suma Grill D9 на 1л горячей воды (5-10% раствор))
3. Оставить на 15-60 минут
4. Тщательно промыть чистой водой и оставить самостоятельно высохнуть

Физико-химические свойства

Внешний вид	полупрозрачная вязкая жидкость коричневого цвета
pH	>13
Относительная плотность	1.12

Значения являются стандартными и не заменяют спецификацию.

Информация по безопасности

Детальная информация по хранению и утилизации данного продукта содержится в отдельном паспорте безопасности продукта. Хранить в заводской упаковке. Избегать перепадов температуры. При работе использовать защитные перчатки, маску и очки.

Совместимость

В соответствии с рекомендованными правилами применения средство Suma Grill D9 может использоваться на всех стандартных поверхностях из нержавеющей стали на кухнях. Запрещается использовать на материалах, не стойких к воздействию щелочной средой, например, алюминий, медь и т.д.

Область применения

Для применения на объектах ЖКХ, предприятиях общепита и пищевой промышленности, пищевых производствах, в торговле, ресторанах, столовых, объектах социального обеспечения, в гостиницах, офисах, образовательных учреждениях (включая школьные и дошкольные), ЛПУ, согласно рекомендациям производителя.

