

Suma Grill

Desengrasante de hornos y planchas

Descripción

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

Aplicaciones

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

Ventajas

- La acción poderosa de sus componentes alcalinos elimina incluso la suciedad muy carbonizada.
- Ideal para usar en hornos, planchas y freidoras.
- Una botella aspersora facilita su aplicación y reduce la formación de vapores.

D9



Suma Grill

Desengrasante de hornos y planchas

Modo de Empleo

1. Limpieza de hornos / planchas
 - Asegurar que la temperatura del horno / plancha sea inferior a 80°C.
 - Atomizar el producto puro directamente en la superficie o equipo.
 - Dejar actuar de 5 a 30 minutos, dependiendo del nivel de suciedad.
 - Eliminar los restos con un paño abrasivo.
 - Enjuagar con agua caliente y dejar secar al aire.
 - Neutralizar con vinagre.
2. Limpieza de freidoras
 - Vaciar el aceite y cerrar la válvula.
 - Llenar de agua casi hasta el nivel.
 - Añadir 0.5 – 1 L de **Suma Grill D9** por cada 10 L de agua (5-10%). Llenar hasta el nivel.
 - Poner en marcha la freidora y dejar hervir unos 15 – 30 minutos.
 - Después de enfriarla y vaciarla, limpiar los residuos de las paredes y las resistencias con un paño.
 - Enjuagar 2 veces con agua caliente y dejar secar al aire.
3. Limpieza de los filtros de las campanas extractoras
 - Desmontar los filtros.
 - Ponerlos en 50 – 100 ml de **Suma Grill D9** por cada 10 L de agua (5 –10%).
 - Dejar actuar de 15 a 60 minutos, según la suciedad.
 - Enjuagar bien y dejar secar al aire.

Información Técnica

Parámetro	Característica
Aspecto	Líquido claro
Color	Marrón oscuro
pH (puro)	> 13
Densidad (20°C)	1.13 g/ml

Estos valores son característicos del producto y no deben ser tomados como especificaciones de Control de Calidad.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los envases originales cerrados evitando temperaturas extremas. Mantener alejado del alcance de los niños. Información completa sobre la manipulación y almacenamiento del producto se suministra aparte en la Hoja de Seguridad del producto.

Compatibilidad del producto

Suma Grill D9 es seguro cuando se aplica según las concentraciones y las temperaturas adecuadas de uso en los materiales comúnmente presentes en el área de cocinas comerciales e institucionales. Se puede aplicar con seguridad sobre superficies de acero inoxidable. No usar en materiales sensibles a componentes alcalinos como aluminio, cobre y bronce. En caso de dudas, se aconseja evaluar cada material por separado antes de un uso prolongado.

Capacidades disponibles

Colombia

SKU	Tipo de embalaje	Envase
AV00771	Caja	2 U x 5 L

Venezuela

SKU	Tipo de embalaje	Envase
CY63118	Paila	22 Kg

Diversey Colombia Ltda.

Avenida El Dorado No 69c-03
Capital Center II Torre A piso 8
TEL: (57-1) 483.0111
FAX: (57-1) 210.5127
Bogotá - Colombia

Diversey Venezuela S.A.

Av. Este - Oeste Centro Empresarial
Caribe No. B-6 Zona Industrial Castillito
San Diego edo Carabobo
TEL: +58- 0241-2009050
Venezuela

www.diversey.com
consultas@diversey.com