Suma Grill

Ofen- und Grillreiniger

D9

Produktbeschreibung

Suma Grill D9 ist ein extra starker Reiniger für den periodischen Einsatz für alle stark fettverschmutzten Bereiche in lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Unternehmen.

Eigenschaften

Suma Grill D9 ist ein hochalkalischer Reiniger, der für die periodische Reinigung von stark verschmutzten Öfen, Grills, Konvektomaten und Salamandern geeignet ist. **Suma Grill D9** basiert auf einer optimalen Kombination von Alkalität, Tensiden und Lösungsmitteln, die selbst stark eingebrannte Verschmutzungen löst. Mit Wasser verdünnt ist das Produkt auch für die Reinigung von Friteusen geeignet.

Vorteile

- Saubere Oberflächen durch kraftvolle Entfernung auch stark eingebrannter Verschmutzungen
- Gezielter Einsatz und Reduzierung von Sprühnebel durch Nutzung des Sprühers mit Schaumlanze

Anwendungshinweise

Ofen-/Grillreinigung:

1. Sicherstellen, dass die Temperatur der Oberfläche niedriger als 80 °C ist (Optimum: 60-80 °C).
2. Das Produkt direkt auf die Oberfläche oder Gerät sprühen.
3. In Abhängigkeit vom Grad der Verschmutzung 5-30 Minuten einwirken lassen.
4. Lose Verschmutzungen mit Scheuerschwamm oder Bürste entfernen.
5. Gründlich mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Friteusenreinigung:

1. Öl ablaufen lassen und Ventil schließen.
2. Konzentration: 500 ml **Suma Grill D9** (5%) je 10 Liter Wasser.
3. Friteuse anstellen und kontrolliert 15-30 Minuten kochen lassen.
4. Nachdem die Friteuse abgekühlt und die Reinigungslösung abgelaufen ist, mögliche verbleibende Rückstände mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste von den Seitenwänden und den Heizelementen lösen und entfernen.
5. Mindestens zweimal mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Grillhauben-Reinigung:

1. Grillhauben auseinander bauen.
2. Konzentration: 50-100 ml (5-10%) **Suma Grill D9** je Liter Wasser.
3. Teile in Lösung einlegen.
4. 15-60 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Suma Grill

Technische Daten

Aussehen	Klare, braune, viskose Flüssigkeit
pH-Wert [Konzentrat]	> 13
pH-Wert [1%-ige Lösung in destilliertem Wasser]	12
Spezifisches Gewicht [g/ml; 20 °C]	1,12

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden.

Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde.
Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung ist **Suma Grill D9** für den Einsatz auf allen im Küchenbereich vorkommenden Edelstahloberflächen geeignet. Nicht geeignet für den Einsatz auf Aluminium oder Materialien, die empfindlich auf Alkalität reagieren.

Lieferbare Gebinde

Artikelnummer	Verkaufseinheit	Gebinde
7010064	6 x 2 l	Flaschen
7010157	2 x 5 l	Kanister

JohnsonDiversey Deutschland GmbH & Co. oHG
Mallaustrasse 50-56
D-68219 Mannheim
Tel.: +49(0) 621 8757-0
Fax: +49(0) 621 8757-266
E-Mail: info.de@johnsondiversey.com

www.johnsondiversey.de