

## Detergente para limpeza de fornos e grelhadores

### Descrição

Suma Grill D9 é um detergente para a remoção de sujidade difícil, indicado para a manutenção periódica de zonas de grande acumulação de gordura em áreas de processamento alimentar.

### Propriedades

Suma Grill D9 é um detergente altamente alcalino adequado para a limpeza periódica de fornos, grelhas e salamandras muito sujas. Esta mistura de alcalinos, tensoativos e solventes remove até os resíduos muito carbonizados. Diluído em água, o produto pode ser utilizado para limpeza pelo método de imersão de fritadeiras.

### Benefícios

- Poderosa ação alcalina remove até a sujidade muito carbonizada
- Fórmula altamente concentrada permite excelentes resultados de poupança
- Ideal para utilizar em fornos, grelhas e salamandras e, quando diluído, para limpeza de fritadeiras
- Pulverizador com extensão melhora o alcance e reduz a formação de névoa

### Instruções de utilização

#### Limpeza de fornos / grelhas:

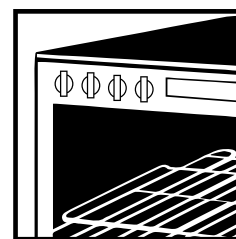
1. Certificar que a temperatura da superfície é inferior a 80 °C (ideal 60 °C a 80 °C).
2. Pulverizar o produto puro diretamente na superfície ou no equipamento (utilizar o pulverizador de espuma com lança recomendado).
3. Deixar atuar 5 a 30 minutos, dependendo do nível de sujidade.
4. Remover a sujidade solta com um esfregão ou uma escova.
5. Enxaguar abundantemente com água quente limpa e deixar secar ao ar.

#### Limpeza de fritadeiras:

1. Escoar o óleo e fechar a válvula.
2. Encher com água até quase ao limite da capacidade do óleo.
3. Adicionar 1 L \* de Suma Grill D9 por cada 10 L de água (solução a 10%).
4. Ligar a fritadeira e deixar ferver de modo controlado durante 15 a 30 minutos.
5. Após o arrefecimento e a drenagem, esfregar os resíduos que permanecerem nas paredes e nas resistências com um esfregão ou uma escova.
6. Enxaguar duas vezes com água quente e deixar secar ao ar.

#### Limpeza de exaustores:

1. Desmontar o exaustor.
2. Utilizar Suma Grill D9 a uma concentração de 50 ml / l \* em água quente (solução a 5%).
3. Deixar atuar por 15 a 60 minutos.
4. Enxaguar abundantemente com água limpa e deixe secar ao ar.



© A.I.S.E.

*\*Os níveis de dosagem foram estabelecidos para condições ideais de utilização, pelo que poderão variar de acordo com a situação de cada cliente (dureza da água, nível de sujidade, procedimentos). Para informação mais detalhada, consulte, por favor, o seu representante Diversey.*

The logo for Diversey, featuring the word "Diversey" in white on a blue oval background with a stylized leaf icon to the right and a small "TM" trademark symbol above it.

Diversey™

The logo for suma, consisting of the word "suma" in white lowercase letters inside a white circular outline.

suma®

Grill

D9

#### Dados Técnicos

Aspeto: líquido viscoso castanho claro

pH (puro): 12

Densidade relativa (20 °C): 1,12

*Os dados acima correspondem a valores típicos e não devem ser considerados como especificação.*

#### Segurança na armazenagem e manuseamento

Um guia completo sobre manuseamento e eliminação deste produto é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança (FDS) [sds.diversey.com](https://sds.diversey.com). Armazenar fechado na embalagem original, afastado de temperaturas extremas. Apenas para uso profissional / especialistas.

#### Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização. Suma Grill D9 é adequado para utilização nos materiais em aço inoxidável habitualmente encontrados numa cozinha. Não utilizar em materiais sensíveis a produtos alcalinos, tais como alumínio, cobre, metal galvanizado, madeira, linóleo, etc.