



suma® Grill

D9

## Засіб для чищення печей та грилю

### Опис

Suma Grill D9 – сильнодіючий засіб для чищення та регулярного догляду за кухонними зонами, в яких утворюються сильні жирові забруднення.

### Основні характеристики

Засіб Suma Grill D9 є сильнолужним миючим засобом для регулярного чищення печей, грилів або жаровень від стійких забруднень. Завдяки поєднанню лугу, ПАВ і розчинників, засіб видаляє навіть найбільш стійкі закоксовані відкладення. Розбавлений водою засіб також може використовуватися для очищення фритюрниць шляхом замочування.

### Переваги

- Потужна лужна дія видаляє навіть надстійкі закоксовані відкладення
- Економне використання завдяки висококонцентрованої формулі
- Ідеально підходить для чищення печей, грилів і жаровень, а в розбавленому вигляді для чищення фритюрниць
- Пінний розпилювач з подовжувачем дозволяє чистити важкодоступні місця і скоротити утворення суспензії засобу при його розпилюванні

### Рекомендації щодо застосування

#### Чищення печей / грилю

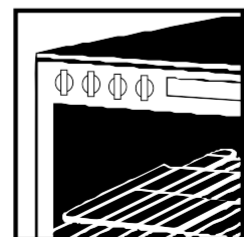
1. Переконайтеся, що температура поверхні нижче 80 °C (оптимальна температура 60-80 °C).
2. Розпилити нерозбавлений продукт на поверхню або обладнання (рекомендується використовувати пінний розпилювач з подовжувальною трубкою, який іде в комплекті).
3. Залишити на 5-30 хвилин залежно від рівня забруднення.
4. Видалити рихлі відкладення металевою мочалкою або щіткою.
5. Ретельно сполоснути чистою гарячою водою і висушити на повітрі.

#### Чищення фритюру

1. Злити масло і закрити клапан.
2. Наповнити водою до рівня масла.
3. Додати 1 л\* засобу Suma Grill D9 на кожні 10 л води (10%).
4. Увімкнути фритюрницю і підтримувати контрольоване кипіння протягом 15-30 хвилин.
5. Злити відпрацьований розчин і дати фритюрниці охолонути. Видалити залишки забруднень зі стінок і нагрівального елемента за допомогою щітки або абразивного педа.
6. Двічі сполоснути чистою гарячою водою і висушити на повітрі.

#### Чищення витяжок грилю

1. Розібрати витяжку грилю.
2. Помістити елементи витяжки в розчин (50 мл\* засобу Suma Grill D9 на 1 л гарячої води (5% розчин)).
3. Залишити на 15-60 хвилин для результату.
4. Ретельно сполоснути чистою водою і висушити на повітрі.



© A.I.S.E.

*\*Рекомендована концентрація розчину базується на оптимальних умовах. Рекомендації для окремих користувачів можуть відрізнятися. Для отримання індивідуальних рекомендацій, будь ласка, зверніться до свого представника Diversey.*



suma® Grill

D9

#### Фізико-хімічні властивості

Зовнішній вигляд: прозора коричнева в'язка рідина

pH (у чистому вигляді): 12

Питома щільність (20 °C): 1,12

*Наведені вище дані є типовими і не замінюють специфікацію.*

#### Інформація про безпечне поводження та зберігання

Повна інформація щодо використання, зберігання та утилізації продукту міститься у довідковому листі з безпечної роботи з хімічними речовинами (доступний за посиланням: [sds.diversey.com](https://sds.diversey.com)). Зберігати в оригінальній упаковці, берегти від джерел тепла.

Тільки для професійного використання.

#### Сумісність

За умов дотримання рекомендацій із використання, засіб Suma Grill D9 можна застосовувати на усіх стандартних поверхнях із нержавіючої сталі на кухнях. Не призначений для застосування на матеріалах, не стійких до впливу лужного середовища, наприклад, алюміній, мідь, оцинкований метал, деревина, лінолеум тощо.