

Detergente para freidoras

Descripción

Suma Frit D9.1 es un detergente desengrasante concentrado energético para la limpieza periódica de freidoras, filtros de campanas extractoras y desagües.

Propiedades

Suma Frit D9.1 es un desengrasante concentrado energético, en polvo, para la limpieza periódica de freidoras, filtros de campanas extractoras y desagües. Su fórmula contiene una alta concentración de componentes alcalinos, para eliminar la grasa quemada; y una mezcla de tensioactivos y secuestrantes que hacen que el producto tenga propiedades anti-redeposición, en todo tipo de aguas.

Beneficios

- La fuerte acción de sus componentes alcalinos eliminan incluso la suciedad muy quemada
- Excelentes resultados en la limpieza en remojo de freidoras y filtros de campanas extractoras
- Económico en uso gracias a su formulación altamente concentrada

Modo de empleo

Limpieza de freidoras:

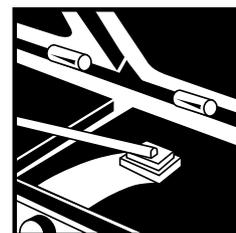
1. Vaciar el aceite y cerrar la válvula
2. Llenar con agua hasta casi el nivel
3. Añadir una dosis mínima recomendada de 20gr/litro de agua (2%)*. Llenar hasta el nivel
4. Poner en marcha la freidora y dejar hervir unos 10-30 minutos
5. Después de enfriarla y vaciarla, limpiar los residuos de las paredes y las resistencias con un estropajo o rasqueta
6. Aclarar dos veces con agua caliente y dejar secar al aire

Limpieza de filtros de campanas extractoras:

1. Desmontar los filtros
2. Ponerlos en una dosis mínima recomendada de 20gr/litro de agua caliente (2%)*
3. Dejar actuar unos 15-60 minutos
4. Aclarar bien con agua limpia y dejar secar al aire

Limpieza de desagües:

1. Preparar una solución a una dosis mínima recomendada de 20gr/litro de agua caliente (2%)*
2. Verter cuidadosamente en el desagüe
3. Dejar actuar 1-2 minutos
4. Dejar correr el agua y comprobar que fluye correctamente
5. Repetir si fuera necesario





D9.1

Información técnica

Apariencia: Polvo ligero de color blanco

ph (solución al 1% a 20°C): 12,7

Densidad aparente (g/l): 1000

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad; sds.diverseym.com. Almacenar en el envase original cerrado y mantener alejado de temperaturas extremas. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Si se usa bajo las condiciones recomendadas, Suma Frit D9.1 es adecuado para usar en superficies de acero inoxidable comunes en las cocinas. No usar en materiales sensibles a componentes alcalinos, como el aluminio.

Empresa certificada con ISO 9.001 y ISO 14.001.