

Suma Grill

Desengrasante de hornos y planchas

Descripción

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

Aplicaciones

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

Ventajas

- La acción poderosa de sus componentes alcalinos elimina incluso la suciedad muy quemada.
- Ideal para usar en hornos, planchas y salamandras, y diluido para la limpieza de freidoras.
- El pulverizador de espuma con lanceta ayuda a su aplicación y reduce la formación de vapores.

Modo de Empleo

Limpieza de hornos / planchas

1. Asegurarse de que la temperatura del horno es inferior a 80 °C (óptima 60-80 °C).
2. Pulverizar el producto puro directamente en la superficie o equipo.
3. Dejar actuar unos 5-30 minutos, dependiendo del nivel de suciedad.
4. Eliminar los restos con un estropajo o rasqueta.
5. Aclarar bien con agua caliente y dejar secar al aire.

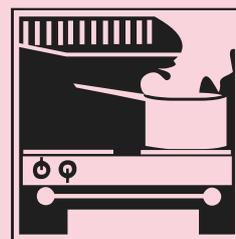
Limpieza de freidoras

1. Vaciar el aceite y cerrar la válvula.
2. Llenar de agua casi hasta el nivel.
3. Añadir 0.5-1 l de **Suma Grill D9** por cada 10L de agua (5-10%). Llenar hasta el nivel.
4. Poner en marcha la freidora y dejar hervir unos 15-30 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 los filtros de las campanas extractoras:

1. Desmontar los filtros.
2. Ponerlos en 50-100ml de **Suma Grill D9** por litro de agua caliente (5-10% solución).
3. Dejar actuar unos 15-60 minutos.
4. Aclarar bien con agua limpia y dejar secar al aire.

D9



Suma Grill

Información Técnica

Aspecto:	Líquido viscoso, transparente y marrón
pH puro:	>13
pH (1% solución en agua destilada):	12
Densidad Relativa (20 °C):	1.12

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.

Restringido a usos profesionales.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420.

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas, **Suma Grill D9** es adecuado para usar en superficies de acero inoxidable comunes en las cocinas. No usar en materiales sensibles a componentes alcalinos como aluminio, cobre, etc.

Información Medioambiental

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

Empresa Certificada por Lloyd's register con nº 932249 ISO 9001 Y nº 653269 ISO 14001.

Registro

Registro de Empresa N°37.00005/B planta de fabricación de Polinyà (Barcelona) y N° 37.00000021/M planta de fabricación de Valdemoro (Madrid).

JohnsonDiversey (E)

C/ San Gabriel 43-45

08950 Esplugues de Llobregat
(Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al
cliente: 902 010 602

www.johnsondiverseym.com

JohnsonDiversey

Orense 4, 5ª

28020 Madrid

Centralita: 902 011 106 / Atención al
cliente: 902 010 602

www.johnsondiverseym.com