

Suma Grill D9

Nettoyant four et grill

Description

Suma Grill D9 est un nettoyant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine.

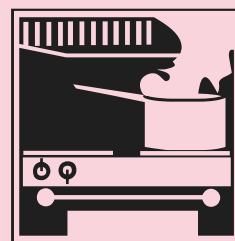
Propriétés principales

Suma Grill D9 est un détergent hautement alcalin adapté au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, les grils ou les salamandres. Ce mélange de matières alcalines, de tensioactifs et de solvants, enlève également les souillures carbonisées. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.

Avantages

- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées
- Idéal pour un usage sur les fours, les grils, et les salamandres ainsi que dilué pour le nettoyage des friteuses.
- Le pulvérisateur avec embout spécial mousse améliore sa portée et limite les pertes de produit.

D9



Suma Grill D9

Mode d'emploi

- Nettoyage des fours / grils:

Fours Vapeur (non autonettoyants)

- Retirer les grilles de cuisson. Les nettoyer séparément avec le produit **Suma Grill D9** par trempage.
- Laisser refroidir +/- 20 min après utilisation ou mettre le four à la température de 60 – 70)°C.
- Eteindre le four. Appliquer le produit **Suma Grill D9** avec le pistolet pulvérisateur (de préférence avec l'embout mousse).
- Laisser agir. Temps de contact : 5 à 15 min selon l'encrassement.
- Utiliser une lavette humidifiée ou une brosse pour enlever les salissures. Rincer à l'eau au moyen d'une douchette.
- Laisser sécher. Essuyer, si besoin, avec un papier à usage unique.

Fours Thermiques (non autonettoyants)

- Retirer les grilles de cuisson. Les nettoyer séparément avec le produit **Suma Grill D9** par trempage.
- Laisser refroidir +/- 20 min après utilisation ou mettre le four à la température de 60 – 70)°C.
- Eteindre le four. Appliquer le produit **Suma Grill D9** avec le pistolet pulvérisateur (de préférence avec l'embout mousse).
- Laisser agir. Temps de contact : 5 à 15 min selon l'encrassement.
- Utiliser une lavette humidifiée ou une brosse pour enlever les salissures. Rincer à l'eau au moyen d'une douchette.
- Laisser sécher. Essuyer, si besoin, avec un papier à usage unique.

- Nettoyage des Friteuses :

- Préparer une solution avec 20 à 50 g de **Suma Grill D9** par litre d'eau chaude (50°C maxi). Bien mélanger pour homogénéiser la solution.
- Vidanger l'huile, fermer la valve. Remplir la friteuse (+ panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
- Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 min environ.
- Vidanger la friteuse tiède. N.B. : Permet de poursuivre l'action nettoyante de la solution dans les canalisations.
- Brosser séparément et rincer le panier avec de l'eau chaude (50°C maxi). Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. porter à ébullition pour éliminer les résidus.
- Vidanger la friteuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude (50°C maxi) et laisser sécher à l'air libre. Essuyer si besoin.

6	Données techniques
---	--------------------

Aspect	Liquide visqueux de couleur marron
pH pur	>13
pH (solution à 1% d'eau distillée)	12
Densité (20°C)	1.12

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

7	Recommandations pour la manipulation et le stockage
---	---

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur téléphonique DIESE sur Minitel n° vert : 08.36.05.00.99, Internet www.johnsondiversey.fr ou www.diese-fds.com

Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures extrêmes de stockage.
Réf. St : 9240

8	Compatibilité du produit
---	--------------------------

JohnsonDiversey (F)

9-11 Avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay sous Bois
Tel. 01 45 14 76 76
www.johnsondiversey.fr

Suma Grill D9

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Grill D9** est adapté aux matériels en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériels sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre, etc..

9	Méthode de test
10	Normes
11	Informations écologiques
12	Législation

Produit conforme à la législation relative :

- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

13	Données microbiologiques
14	Conditionnements disponibles

Code article **Conditionnement**

7010157 2x5L

15	Code article
----	--------------

JohnsonDiversey (F)

9-11 Avenue du Val de Fontenay

94133 Fontenay sous Bois

Tel. 01 45 14 76 76

www.johnsondiversey.fr

P00449FRFR-07

© Copyright 2005 JohnsonDiversey

3