



Diversey™



suma® Grill

D9

## Detergente per forni e grill

### Descrizione

Suma Grill D9 è un detergente energico per la pulizia periodica delle zone con forti incrostazioni di grasso presenti nei locali adibiti alla preparazione degli alimenti.

### Caratteristiche principali

Suma Grill D9 è un detergente altamente alcalino indicato per la pulizia periodica di forni, grill o piastre con forti incrostazioni di grasso. Questa miscela di alcali, tensioattivi e solventi rimuove anche i residui carboniosi più ostinati.

Diluito con acqua il prodotto è anche indicato per la pulizia della friggitrice.

### Modalità d'uso

#### Pulizia di forni / grill:

1. Assicurarsi che la superficie da trattare abbia una temperatura non superiore a 80 °C (ideale 60-80 °C)
2. Spruzzare il prodotto direttamente sulla superficie o sull'attrezzatura
3. Si consiglia l'uso della lancia in schiuma.
4. Lasciare agire per 5-30 minuti a seconda dell'entità dell'incrostazione
5. Rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o spazzola
6. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare

#### Pulizia della friggitrice:

1. Scaricare l'olio e chiudere la valvola
2. Riempire con acqua fino a raggiungere il livello cui arriva l'olio di frittura
3. Aggiungere 0,5-1 L di Suma Grill D9 per ogni 10L d'acqua (soluzione al 5-10%). Verificare la capacità della macchina per il livello di riempimento.
4. Accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione senza superare i 100 °C per 15-30 minuti
5. Dopo aver raffreddato e scaricato, rimuovere i residui rimasti sulle pareti e sugli elementi riscaldanti con una paglietta o una spugna abrasiva
6. Risciacquare due volte con acqua calda pulita e lasciare asciugare

#### Pulizia della cappa:

1. Smontare la cappa
2. Posizionare i pezzi in una soluzione con 50-100ml di Suma Grill D9 per litro d'acqua calda (soluzione al 5-10%)
3. Lasciare agire per 15-60 minuti
4. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare





Diversey™



suma® Grill

D9

## Detergente per forni e grill

### Caratteristiche tecniche

Aspetto	liquido limpido viscoso di colore marrone
pH puro	>13
pH soluzione à 1%	12
Peso specifico (g/ml; 20 oC)	1.12

*I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non valgono come specifica.*

### Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Per maggiori informazioni sull'utilizzo e lo smaltimento del prodotto, consultare la scheda di sicurezza  
Conservare nei contenitori originali. Evitare temperature estreme..

### Compatibilità del prodotto

Seguendo le modalità d'uso consigliate, Suma Grill D9 è utilizzabile su materiali in acciaio inossidabile comunemente presenti nelle cucine. Non utilizzare su materiali sensibili agli alcali come alluminio, rame etc. Non utilizzare nei forni autopulenti.

### Registrazione

Solo per uso professionale.