Suma Grill

Очисник для духовок та грилей

D9

Опис

Suma Grill D9 - надпотужний очищувач жиру для обслуговування грилів та печей у закладах громадського харчування.

Основні властивості

Suma Grill D9 - високолужний миючий засіб, що підходить для періодичного очищення сильно забруднених печей та грилів. Ця суміш лугу, поверхнево-активних речовин та розчинників видаляє навіть сильно карбонізований бруд. Розведений водою продукт також підходить для замочування фритюрниць.

Переваги

- Потужна лужна дія видаляє навіть сильні забруднення
- Ідеально підходить для використання на духовках та фритюрницях

Інструкція з використання

Чищення духовок та грилей

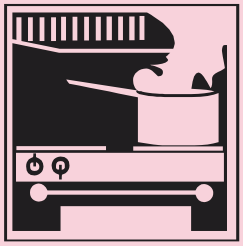
1. Переконайтесь, що температура поверхні не нижче 80°C (оптимальна 60-80°C)
2. Нанесіть засіб безпосередньо на поверхню або обладнання
3. Залиште на 5-30 хвилин, залежно від рівня забрудненості
4. Видаліть забруднення за допомогою губки або щітки
5. Добре промийте чистою гарячою водою і дайте висохнути

Очищення фритюрниці

1. Злийте масло і закрийте клапан
2. Залийте водою до рівня заповнення масла
3. Додайте 500мл Suma D9 на кожні 10л води.
4. Увімкніть фритюрницю і доведіть до контрольованого кипіння протягом 15-30 хвилин
5. Після охолодження та зливу засобу, очистіть залишки бруду з бічних стінок та нагрівальних елементів за допомогою губки або щітки
6. Промийте двічі чистою гарячою водою і дайте висохнути

Очищення витяжки:

1. Демонтуйте витяжку гриля
2. Помістіть деталі в розчин 50-100мл/1л гарячої води (5-10% розчин)
3. Залиште на 15-60 хвилин
4. Промийте двічі чистою гарячою водою і дайте висохнути



Suma Grill

Технічні дані

Зовнішній вигляд	Прозора темно-коричнева рідина
Рівень pH	>12.5
pH (1% розчину в дистильованій воді)	12
Відносна щільність (20°C)	1.12

Ці цифри є типовими значеннями і їх не слід приймати як специфікацію.

Інформація про безпечне поводження та зберігання

Повні вказівки щодо поводження з цим продуктом та їх утилізація містяться в окремому паспорті безпеки матеріалів. Користуйтеся лише розпилювачем піни.

Зберігати в оригінальній тарі. Уникайте перепадів температури.

Сумісність продукту

За рекомендованих умов використання Suma Grill D9 підходить для використання на матеріалах з нержавіючої сталі, які часто зустрічаються на кухні. Не використовуйте для чутливих до лугу матеріалів, таких як алюміній, мідь, гума тощо.