

Ugn- och grillrengöring

Produktbeskrivning

Suma Grill Gel D9.4 är en högeffektiv specialprodukt för regelbunden rengöring av svåra smutsbeläggningar från fett och fastbränd mat i storkök.

Produktegenskaper

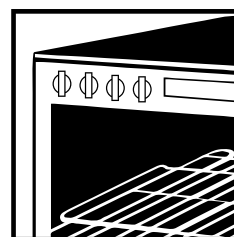
Suma Grill Gel D9.4 är ett högalkaliskt rengöringsmedel för regelbunden rengöring av svåra smutsbeläggningar från bl.a ugnar, grillar och stekbord. Den unika kombinationen av alkali, tensider och lösningsmedel avlägsnar även riktigt svårt fastbränd smuts. Genom att produkten är högviskös med gelform ger den bra vidhäftning på vertikala ytor vilket ger lång kontakttid och extra effektiv rengöring.

Produktfördelar

- Utmärkt för ugnar, grillar, stekbord och salamander samt utspädd för rengöring av fritöser
- Kraftfull alkali som lösgör även mycket svårt fastbränd smuts
- Vidhåfter på vertikala ytor vilket ger lång kontakttid och effektivare rengöring

Bruksanvisning

1. Försäkra dig att temperaturen på ytan är under 80 °C (optimalt 60-80 °C)
2. Spraya produkten i koncentrat direkt på ytan eller utrustningen som skall rengöras alternativt applicera produkten med en borste
3. Låt verka 5-30 minuter beroende på smutsighetsgrad
4. Lösgör smuts med borste eller skrapa
5. Efterskölj noggrant med rent, varmt vatten och låt lufttorka



© A.I.S.E.



D9.4

Teknisk information

Utseende: Ogenomskinlig viskös vätska

pH konzentrat: 12

Densitet (20°C): 1,10

Ovanstående data är typiska värden och gäller inte som specifikation.

Skyddsföreskrifter och lagring

Fullständig information om hantering av denna produkt lämnas på separat säkerhetsdatablad, sds.diversey.com.

Förvara i originalförpackning samt undvik extrema temperaturer.

Endast för professionell användning.

Att beakta

Under rekommenderade villkor kan, Suma Grill D9.4 användas på allt rostfritt stål som vanligen förekommer i kök. Används inte på alkalikänsliga material som aluminium, koppar, galvaniserad metall, trä, linoleum mm.

Förpackningsstorlekar

Tillgängliga förpackningsstorlekar

2 x 5 L Dunk