

Detergente para la limpieza de hornos y planchas a alta temperatura

Descripción

Suma Grill Hi-temp D9.8 elimina eficazmente grasas y depósitos carbonizados a altas temperaturas (de 100°C). Limpia parrillas, hornos, salamandras, tostadoras, parrillas planas y parrillas de panini sin tener que esperar a que se enfríen las superficies.

Propiedades

Suma Grill Hi-temp ha sido especialmente formulado para dar un mejor resultado a temperaturas cercanas al uso normal de hornos y planchas. Este producto altamente concentrado y viscoso garantiza una eliminación muy eficaz de la grasa.

Beneficios

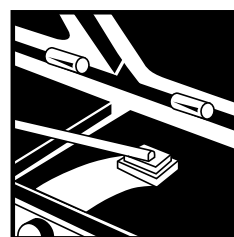
- La formulación altamente concentrada proporciona buen coste en uso
- Ahorra tiempo de limpieza general debido a la capacidad de uso a altas temperaturas; no se necesita enfriamiento del aparato.

Modo de empleo

1. Instrucciones para los hornos/planchas:
2. Desconecte el horno o plancha. Si hay sistema de ventilación, asegúrese de que esté encendido.
3. Poner una dosis mínima recomendada de 60ml* de producto puro en la bandeja de goteo.
Aplicar uniformemente sobre las superficies de cocción, mientras todavía está caliente con un estropajo con soporte que no raye.
4. Dejar reposar durante 10-30 minutos dependiendo del nivel de suciedad.
5. Cuando todas las superficies estén limpias, aclarar abundantemente con agua caliente limpia (nunca use agua fría) hasta que las paredes o placa de la parrilla se haya enfriado lo suficiente como para mantenerse húmedo
6. Limpie todas las superficies con una bayeta limpia y dejar secar al aire.

1. Instrucciones para tostadoras y hornos de pan
2. Apague el equipo y aplique el producto sobre la superficie de cocción.
3. Siga las instrucciones de limpieza del fabricante. Se recomienda una ventilación adecuada.

Nunca coloque la botella o la bandeja de goteo sobre una superficie del horno o parrilla caliente.



The Diversey logo features the brand name in a white serif font inside a blue oval shape with a white leaf-like graphic on the right side.

Diversey™

The suma logo consists of the word 'suma' in a white lowercase sans-serif font, enclosed within a white circular outline that has a small gap at the top.

suma®

Grill Hi-temp

D9.8

Información técnica

Apariencia: Líquido transparente azul oscuro

pH (producto puro): 11,3

Densidad Relativa (20°C): 1.25

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; sds.diversey.com. Almacenar en el envase original cerrado y mantener alejado de temperaturas extremas. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Bajo las condiciones de uso recomendadas, Suma Grill Hi-temp D9.8 no da problemas de compatibilidad de materiales.

Información medioambiental, empresa certificada con ISO 9.001 y ISO 14.001.

