



D9 conc

## Desengrasante de hornos y planchas

### Descripción

Suma Grill conc D9 conc es un desengrasante energético altamente concentrado para la limpieza periódica de zonas de la cocina con un elevado nivel de suciedad grasa.

### Propiedades

Suma Grill conc D9 conc es un desengrasante energético altamente concentrado y de alto rendimiento para rellenar botellas de 2L a través del sistema DQFM de Diversey. Suma Grill conc D9 conc suministrado por el dosificador DQFM es adecuado para la limpieza periódica de hornos muy sucios, planchas y salamandras. Su mezcla de componentes alcalinos, tensioactivos y disolventes elimina incluso la suciedad muy quemada. Diluido con agua este producto también es adecuado para limpiar freidoras.

### Beneficios

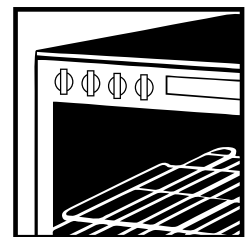
- Reduce los residuos, necesita menos espacio de almacenaje y, gracias a su formulación altamente concentrada, proporciona un excelente coste en uso.
- La acción poderosa de sus componentes alcalinos elimina incluso la suciedad muy quemada.
- Ideal para usar en hornos, planchas y salamandras, y diluido para la limpieza de freidoras.
- El pulverizador de espuma con lanceta ayuda a su aplicación y reduce la formación de vapores.

### Modo de empleo

Conectar el envase de Suma Grill conc D9 conc al sistema o DQFM de Diversey. Colocar la botella rellenable D9 en la horquilla-soporte del dosificador y soltar. Retirla cuando se haya llenado automáticamente y enroscar en la botella la lanceta pulverizadora.

### Limpieza de hornos / planchas:

1. Asegurarse de que la temperatura de la superficie es inferior a 80°C (óptima 60-80°C).
2. Pulverizar el producto puro con la botella de 2L directamente sobre la superficie o equipo.
3. Dejar actuar unos 10-30 minutos, dependiendo del nivel de suciedad.
4. Eliminar los restos con un estropajo o rasqueta.
5. Aclarar bien con agua caliente y dejar secar al aire.



© A.I.S.E.

*\*Esta dosis de uso corresponde a las condiciones óptimas. Esta recomendación podría variar. Por favor, consulte a su representante de Diversey.*

 Diversey™ suma®**Grill Conc****D9 conc****Limpieza de freidoras:**

1. Limpieza de freidoras
2. Vaciar el aceite y cerrar la válvula.
3. Llenar de agua casi hasta el nivel.
4. Añadir 1/2 botella por cada 10L de agua (10%). Llenar hasta el nivel.
5. Poner en marcha la freidora y dejar hervir unos 15-30 minutos
6. Después de enfriarla y vaciarla, limpiar los residuos de las paredes y las resistencias con un estropajo o rasqueta.
7. Aclarar dos veces con agua caliente y dejar secar al aire.

**Limpieza de los filtros de las campanas:**

1. Desmontar los filtros.
2. Ponerlos en 100 ml/L de agua caliente (10% en solución).
3. Dejar actuar unos 15-60 minutos.
4. Aclarar bien con agua limpia y dejar secar al aire.

**Información técnica**

Apariencia: Líquido transparente de color marrón oscuro

pH (producto puro): 12

Densidad Relativa (20°C): 1.12

*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.diverseym.com](http://sds.diverseym.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**

Si se usa en las condiciones recomendadas, Suma Grill conc D9 conc es adecuado para usar en superficies de acero inoxidable comunes en las cocinas. No usar en materiales sensibles a componentes alcalinos como aluminio, cobre, etc.

Empresa certificada con ISO 9.001 y ISO 14.001.