

Čistilo za zapečene maščobe

Opis

Suma Grill D9 je močno čistilno sredstvo namenjeno občasnemu odstranjevanju zapečenih maščob na določenih mestih v obratih za pripravo živil in kuhinjah.

Ključne lastnosti

Suma Grill D9 je visoko alkalni detergent, primeren za periodično čiščenje močno umazane pečice, žara ali salamandra. Ta mešanica alkalij, površinsko aktivnih snovi in topil odstranjuje tudi močno karbonizirano umazanijo. Razredčen z vodo je izdelek primeren tudi za čiščenje fritez.

Prednosti

- Močno alkalno delovanje odstrani tudi močno karbonizirano umazanijo.
- Visoko koncentrirana formulacija zagotavlja ekonomičnost uporabe.
- Idealno za uporabo v pečicah, žarih in salamandrih ter razredčeno za čiščenje fritez.
- Možnost uporabe brizgalke s podaljškom, ki peni in izboljša doseg.

Navodila za uporabo

Čiščenje pečice/žara:

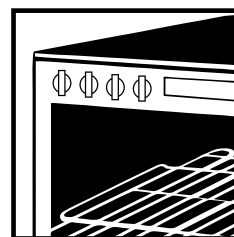
1. Poskrbite, da bo temperatura površine nižja od 80 °C (optimalno 60-80 °C).
2. Izdelek razpršite neposredno na površino ali opremo (uporabite brizgalko s podaljškom).
3. Pustite delovati 5-30 minut, odvisno od stopnje umazanije.
4. Ostanke umazanije odstranite s strgalom ali krtačo.
5. Temeljito sperite s čisto, vročo vodo in pustite, da se posuši na zraku.

Čiščenje friteze:

1. Izpustite olje in zaprite ventil.
2. Napolnite z vodo skoraj do nivoja olja.
3. Dodajte 1 L izdelka Suma Grill D9 na vsakih 10 L vode (10 % raztopina).
4. Vključite fritezo in pustite, da nadzorovano vre 15-30 minut.
5. Po ohlajanju očistite ostanke s stranskih sten in grelnih elementov s strgalom ali krtačo.
6. Dvakrat sperite s čisto, vročo vodo in pustite, da se posuši na zraku.

Čiščenje ventilatorja/ekstraktorja žara:

1. Razstavite ventilator/ekstraktor žara.
2. Uporabite Suma Grill D9 z najmanjšo koncentracijo 50 ml/L v vroči vodi (5 % raztopina).
3. Pustite 15-60 minut.
4. Dobro sperite s čisto vodo in pustite, da se posuši na zraku.



© A.I.S.E.

Tehnični podatki

Izgled: Bistra rjava tekočina

pH vrednost (koncentrat, nerazredčen): 12

Relativna gostota (20°C): 1,12

Zgornji podatki so značilni za normalno proizvodnjo in jih ne smemo jemati kot specifikacijo.

Navodila za varno rokovanje in skladiščenje

Celotna navodila za rokovanje in odstranjevanje tega izdelka so na voljo v ločenem varnostnem listu.

Samo za profesionalne uporabnike. Shranjujte v originalno zaprti embalaži, stran od ekstremnih temperatur.

Kompatibilnost izdelka

V priporočenih pogojih uporabe je Suma Grill D9 primeren za uporabo na materialih iz nerjavečega jekla, ki jih običajno srečamo v kuhinji. Ne uporabljajte na materialih, ki so občutljivi na alkalije, kot so baker, pocinkana kovina, les, linolej itd.