

## Suma Grill D9

### Nettoyant four et gril

# D9

#### Description

**Suma Grill D9** est un nettoyant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine.

#### Propriétés principales

**Suma Grill D9** est un détergent hautement alcalin adapté au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, les grils ou les salamandres. Ce mélange de matières alcalines, de tensioactifs et de solvants, enlève également les souillures carbonisées. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.

#### Avantages

- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées.
- Idéal pur pour un usage sur les fours, les grils, et les salamandres ainsi que dilué pour le nettoyage des friteuses.
- Le pulvérisateur avec embout spécial mousse améliore sa portée et limite les pertes de produit.

#### Mode d'emploi

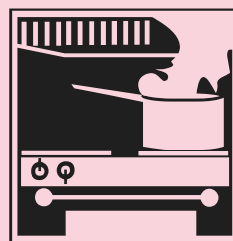
##### - Nettoyage des fours / grils :

Fours Thermiques ou vapeur (non autonettoyants)

1. Retirer les grilles de cuisson. Les nettoyer séparément avec le produit **Suma Grill D9** par trempage.
2. Laisser refroidir +/- 20 min après utilisation ou mettre le four à la température de 60-70°C.
3. Eteindre le four. Appliquer le produit **Suma Grill D9** avec le pistolet pulvérisateur (de préférence avec l'embout mousse).
4. Laisser agir. Temps de contact : 5 à 15 min selon l'encrassement.
5. Utiliser une lavette humidifiée ou une brosse pour enlever les salissures. Rincer à l'eau au moyen d'une douchette.
6. Laisser sécher. Essuyer, si besoin, avec un papier à usage unique.

##### - Nettoyage des friteuses :

1. Préparer une solution avec 20 à 50 g de **Suma Grill D9** par litre d'eau chaude (50°C maxi). Bien mélanger pour homogénéiser la solution.
2. Vidanger l'huile, fermer la valve. Remplir la friteuse (+ panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
3. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 min environ.
4. Vidanger la friteuse tiède.  
*N.B. : Permet de poursuivre l'action nettoyante de la solution dans les canalisations.*
5. Brosser séparément et rincer le panier avec de l'eau chaude (50°C maxi). Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Porter à ébullition pour éliminer les résidus.
6. Vidanger la friteuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude (50°C maxi) et laisser sécher à l'air libre. Essuyer si besoin.



## Suma Grill D9

### Données techniques

Aspect	Liquide visqueux de couleur marron
pH pur	> 13
pH (solution à 1% d'eau distillée)	12
Densité (20°C)	1.12

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

### Recommandations pour la manipulation et le stockage

**Manipulation** : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet.

**usage professionnel.**

**Stockage** : conserver le produit dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Grill D9** est adapté aux matériaux en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre, etc...

### Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,

- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98).

*Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.*

*La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.*