

Detergente para limpeza de fornos e grelhas

Descrição

Suma Grill Gel D9.4 é um detergente para a remoção de sujidade difícil, indicado para a manutenção periódica de zonas de grande acumulação de gordura em áreas de processamento alimentar.

Propriedades

Suma Grill Gel D9.4 é um detergente altamente alcalino adequado para a limpeza periódica de fornos, grelhas e salamandras muito sujos. A mistura de alcalinos, tensoativos e solventes remove até os resíduos muito carbonizados. Devido à sua natureza viscosa, o produto adere efetivamente às superfícies verticais fornecendo um maior tempo de contacto e uma limpeza eficaz.

Benefícios

- Ideal para utilizar em fornos, grelhas e salamandras
- Poderosa ação alcalina remove até a sujidade muito carbonizada
- Maior aderência a superfícies verticais proporcionando maior tempo de contacto e melhores resultados de limpeza

Instruções de utilização

1. Certificar que a temperatura da superfície é inferior a 80°C (ideal 60-80°C).
2. Pulverizar o produto puro diretamente na superfície ou no equipamento (utilizar o pulverizador de espuma com lança recomendado) ou aplicar com uma escova na superfície do forno.
3. Deixar atuar 5-30 minutos, dependendo do nível de sujidade.
4. Remover a sujidade solta com um esfregão ou escova.
5. Enxaguar abundantemente com água quente limpa e deixar secar ao ar.

Dados Técnicos

Aspeto: Líquido viscoso, opaco

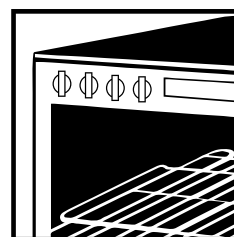
pH (puro): 12

Densidade relativa (20 °C): 1,10

Os dados acima correspondem a valores típicos e não devem ser considerados como especificação.

Segurança na armazenagem e manuseamento

Um guia completo sobre manuseamento e eliminação deste produto é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança (FDS) – sds.diversey.com. Armazenar fechado na embalagem original, afastado de temperaturas extremas. Apenas para uso profissional/especialistas.



© A.I.S.E.



D9.4

Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização, Suma Grill Gel D9.4 é adequado para utilização nos materiais em aço inoxidável habitualmente encontrados numa cozinha. Não utilizar em materiais sensíveis a produtos alcalinos, tais como alumínio, cobre, metal galvanizado, madeira, linóleo, etc.