Suma® Frit

Pó para limpeza de sujidades difíceis e/ou carbonizadas

D9.1

Descrição

Suma Frit D9.1 é um detergente em pó concentrado, utilizado para a remoção de sujidades difíceis e/ou carbonizadas existentes em fritadeiras, filtros de exaustores, grelhas e esgotos.

Propriedades

Suma Frit D9.1 é um detergente em pó concentrado. A sua fórmula contém um elevado nível de agentes alcalinos em combinação com tensoativos e agentes sequestrantes, os quais permitem a remoção efetiva de sujidade carbonizada, em qualquer tipo de água.

Benefícios

- Poderosa ação de remoção de sujidade, incluíndo a carbonizada
- Excelentes resultados na limpeza por imersão de filtros e grelhas
- Custo em uso reduzido devido à sua fórmula concentrada

Instruções de utilização

Limpeza de fritadeiras:

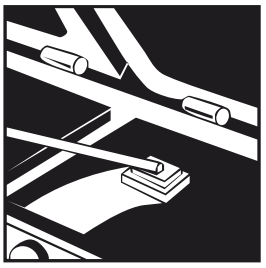
1. Retirar o óleo e fechar a válvula.
2. Encher com água, até ligeiramente abaixo do limite da capacidade do óleo.
3. Adicionar 20-50 g de **Suma Frit D9.1**/L água (2-5%). Verificar a capacidade da fritadeira para determinar a quantidade a colocar.
4. Ligar a fritadeira e deixar ferver de modo controlado durante 10-30 minutos.
5. Depois de arrefecer, esvaziar a fritadeira e esfregar os resíduos que permaneceram nas paredes e nas resistências com um esfregão apropriado ou escova de equipamento.
6. Enxaguar duas vezes, com água quente, e, preferencialmente, deixar secar ao ar.

Limpeza de filtros de exaustores e grelhas:

1. Adicionar 20-50g de Suma Frit D9.1/L de água, preferencialmente, quente (2-5%).
2. Retirar os filtros dos exaustores e as grelhas dos grelhadores e colocar em imersão na solução preparada anteriormente.
3. Deixar atuar durante 15-60 minutos.
4. Enxaguar bem e, preferencialmente, deixar secar ao ar.

Limpeza de esgotos:

1. Preparar a solução de 50-100 g de **Suma Frit D9.1** /L (5-10%) de água quente.
2. Colocar cuidadosamente no esgoto.
3. Deixar atuar durante 1-2 minutos.
4. Enxaguar e verificar se está a escoar bem.
5. Repetir, se necessário.



Suma® Frit

Pó para limpeza de sujidades difíceis e carbonizadas

Dados técnicos

Aspeto:	Pó branco
pH (solução a 1% em água destilada):	12.7
Densidade aparente (g/l):	1000

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

Armazenar na embalagem original. Evitar temperaturas extremas e humidade.

Compatibilidade do produto

De acordo com as recomendações de utilização, o **Suma Frit D9.1** pode ser usado nos materiais em aço inoxidável, normalmente encontrados numa cozinha. Não usar em alumínio, aço galvanizado e outros materiais sensíveis a alcalinos.

© 2014 Sealed Air Corporation. All Rights Reserved. 25018 en 09/14