

## Suma Grill

### Ovn- og grillrengøringsmiddel

#### Beskrivelse

**Suma Grill D9** er et grovrengøringsmiddel til periodisk rengøring af stærkt tilsmudsede overflader i fødevarevirksomheder.

#### Egenskaber

**Suma Grill D9** er et stærkt alkalisk rengøringsmiddel til periodisk rengøring af stærkt tilsmudsede ovne, grills eller grilludstyr. Sammensætningen af alkali, overfladeaktive komponenter og opløsningsmidler fjerner selv fastbrændte belægninger. Blandet med vand er produktet ligeledes velegnet til iblødsætning af friture, samt som integreret del i ovne med automatisk rengøringsprogram (CIP)

#### Fordele

- Højt indhold af alkali sikrer effektiv fjernelse af fastbrændte belægninger.
- Fremragende resultat ved rengøring af ovne, grills og grilludstyr og blandet med vand, velegnet til iblødsætning af friture samt til ovne med automatisk rengøringsprogram
- Det lange skumrør letter brugen ved udlægning og reducerer dannelsen af aerosol

#### Brugsanvisning

##### Rengøring af ovne med automatisk rengøringsprogram

1. Følg maskinfabrikantens doseringsanvisning
2. Sæt sugelanse ned i dunken
3. Start det automatiske rengøringsprogram
4. Det anbefales at anvende **Suma Grill Rinse D9.11** som afspændingsmiddel i forbindelse med rengøringsprogrammet.

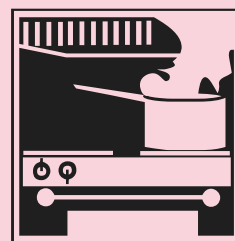
##### Rengøring af ovne/konvektomater:

1. Kontroller, at temperatur på overflade er mindre end 70 °C (max. 50-70 °C)
2. Spray produktet ufortyndet direkte på overflade eller udstyr
3. Lad virke i 5-30 min. afhængig af besmudsningsgrad.
4. Fjern løse rester af besmudsning med skurenylon eller børste
5. Efterskyl grundigt med rent varmt vand og lad lufttørre

##### Rengøring af friture:

1. Tøm for olie og luk ventil
2. Fyld på med vand næsten til olieniveau
3. Doser 0.5-1 l **Suma Grill D9** for hver 10 liter vand (5-10 % w/w). Undersøg, hvor mange liter olie, der anvendes op til olieniveau
4. Tænd for friture og bring opløsningen i kog i 15-30 min.
5. Efter afkøling og tømning, skrub eventuelle rester af besmudsning på sidevægge og varmelegeme med skurenylon eller børste.
6. Efterskyl 2 gange med rent varmt vand og lad lufttørre

# D9



## Suma Grill

### Rengøring af grilludstyr:

1. Afmonter grilludstyr
2. Iblødsæt delene i 50-100 ml **Suma Grill D9** pr. liter varmt vand (5-10% opløsning)
3. Lad virke i 15-60 min.
4. Efterskyl med rent vand og lad lufttørre

### Tekniske specifikationer

Udseende	Klar brun væske
pH-værdi i koncentrat	>13
pH-værdi (1% opløsning i destilleret vand)	12
Vægtfylde (20 °C)	1.12

Ovennævnte data er vejledende og skal ikke betragtes som specifikationer

### Sikkerhedsinformation i forbindelse med håndtering og opbevaring

Opbevares i originalemballage. Undgå ekstrem temperatur.

### Øvrige forhold

Anvendes **Suma Grill D9** i henhold til brugsanvisning, kan produktet anvendes på alle normalt forekommende materialer af rustfrit stål i et køkken. Må ikke anvendes på alkalifølsomme materialer som aluminium og kobber eller lignende.

### Emballagestørrelser

Varenr.	Emballage	
7010157	2x5 ltr.	Plastikdunke
7508267	6x2 ltr.	Plastikdunke

### JohnsonDiversey (DK)

Teglbuen 10

2990 Nivå

Tlf. 70 10 41 14

Fax 70 10 41 12

[www.johnsondiverseym.dk](http://www.johnsondiverseym.dk)

P00449DKDK-07

© Copyright 2005 JohnsonDiversey