



suma® Grill

D9

Nettoyant pour fours et grils

Nettoyant supérieur pour four et grill prêt à utiliser. Liquide alcalin haute intensité qui élimine rapidement les accumulations importantes de graisses cuites, d'huiles, de graisses et de dépôts de carbone des cuisinières de tout type.

Caractéristiques et Avantages

- Action nettoyante puissante de l'alcali qui élimine les salissures même très carbonisées
- Le produit est épaissi pour coller aux surfaces verticales et augmenter la durée de contact
- Supprime rapidement des accumulations importantes de cuit au four de graisses, les huiles, les graisses et les dépôts de carbone

Applications

- Idéal à utiliser dans les fours, les grils et les salamandres, et sous forme dilué pour le nettoyage des friteuses
- Convient pour une utilisation sur les surfaces en acier inox souvent rencontrées dans les cuisines





Suma® Grill D9

Nettoyant pour fours et grils

Mode d'emploi

- Lire l'étiquette entièrement avant l'utilisation
- Porter toujours des gants en caoutchouc longs et des lunettes protégeant des projections de produits chimiques durant la pulvérisation et le nettoyage
- Se laver les mains et les bras après une utilisation
- Ne pas pulvériser ou laisser du produit entrer en contact avec: veilleuse, connexions électriques, commutateurs, ampoules d'éclairage, éléments de chauffe, prises ou thermostats
- La pulvérisation de produit peut causer un court-circuit
- Ne pas utiliser ce produit sur des surfaces à plus de 93,3C (200°F)
- Ne pas laisser le produit toucher: revêtements de sol, linoléum, aluminium, cuivre, laiton, chrome, surfaces galvanisées et peintes, étain, zinc, plastiques ou surfaces recouvertes de Teflon®
- Ne pas utiliser ce produit avec des fours conventionnels à nettoyage continu ou automatique
- Ne pas laisser ce produit ou sa solution éclabousser d'autres surfaces

Instructions d'utilisation

- Gratter à l'avance la surface pour éliminer le plus gros des salissures. Régler la température de gril à 60–80°C (140–175°F).
- Étaler du produit sur la surface du gril ou du four et laisser agir pendant plusieurs minutes. Ne pas laisser sécher la surface. Appliquer de nouveau du produit si nécessaire.
- Essuyer le gril avec un chiffon. Recommencer s'il le faut jusqu'à ce que le gril soit bien propre.
- Rincer soigneusement à l'eau potable, puis sécher en essuyant. Au besoin, préparer le gril en mettant une couche fine d'huile alimentaire sur sa surface.

Utilisation en usine alimentaire

- Toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments doivent être bien rincées à l'eau potable après un traitement avec ce produit. Éviter la contamination des aliments durant l'utilisation ou l'entreposage.

Données techniques	Suma® Grill D9
Certifications	Kasher, CFIA, Halal
Couleur/Forme	Liquide incolore
pH	13.5
Parfum	Agent de surface
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit	
Suma® Grill D9	6 bouteilles de pulvérisation de 32 fl. oz. / 946 mL	Prêt à l'emploi	94368241	
Suma® Grill D9	4 conteneurs de 1 gal. / 3,78 L	Prêt à l'emploi	957265280	

Manipulation sûre

Veillez vous assurer que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et la fiche de sécurité du produit avant de l'utiliser. L'étiquette contient le mode d'emploi, et l'étiquette et la fiche de sécurité du produit contiennent les signaux de danger, les mises en garde et les procédures en matière de premiers secours. Les fiches de sécurité du produit sont disponibles en ligne sur www.diversey.com ou en appelant le 888 352 2249. Un usage inapproprié ou une dilution peuvent endommager les surfaces et présenter des risques sanitaires et physiques équivalant à ceux du concentré. Veuillez aller sur Diversey HazMat Library, uniquement disponible via Internet Explorer, <http://naextranet.diversey.com/dot/>, pour les renseignements sur l'expédition à jour.