



## Suma Grill

### Ovn- og grillrengøringsmiddel

# D9

#### Beskrivelse

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

#### 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

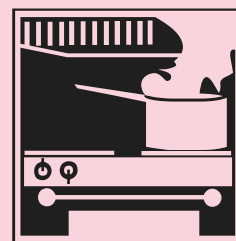
1. Følg maskinfabrikantens doseringsanvisning
2. Sæt sugelanse ned i dunken
3. Start det automatiske rengøringsprogram
4. Det anbefales at anvende **Suma Grill Rinse D9.11** som afspændingsmiddel i forbindelse med rengøringsprogrammet

##### Rengøring af ovne/konvektomater

1. Spray produktet ufortyndet direkte på overflade eller udstyr, som skal rengøres.
2. Opvarm ovn/konvektomat til max. 50-70 °C.
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 liter **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



## 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	>12,5
pH-værdi (1% opløsning i destilleret vand)	12
Vægtfylde (20 °C)	1.12 g/cm <sup>3</sup>

Ovennævnte data er vejledende og skal ikke betragtes som specifikationer

### Indhold og funktion

Vandig opløsning af natriumhydroxid (fedtløser), 2-methoxymethylethoxy propanyl (fedtløser), nonionisk tensid (befugter, fedtløser) og farve (udseende)

### Sikkerhedsinformation i forbindelse med håndtering og opbevaring

#### Sikkerhedsinstruktion

Se venligst separat sikkerhedsdatablad for oplysning om håndtering og bortskaffelse

#### Opbevaring

Opbevares i lukket originalemballage. Undgå ekstrem temperatur

#### Anbefalet opbevaringstemperatur

Produktet skal opbevares i temperaturintervallet 0 °C til 40 °C

#### Holbarhed

Produktet er holdbart 2 år i uåbnet emballage

### 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	Type
7010157	2x5 ltr.	Plastdunke
7508267	6x2 ltr.	Plastdunke

### Diversey

Teglbuen 10  
2990 Nivå  
Tlf. 70 10 41 14  
Fax 70 10 41 12  
[www.diversey.dk](http://www.diversey.dk)