

Suma Grill-conc

Hochkonzentrierter Ofen- und Grillreiniger

Produktbeschreibung

Suma Grill-conc D9 conc ist ein hochkonzentrierter, extra starker Grillreiniger für den periodischen Einsatz für alle stark fettverschmutzten Bereiche in lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Unternehmen.

Eigenschaften

Suma Grill-conc D9 conc ist ein hochkonzentrierter extra starker Reiniger. Das Produkt steht im 10 l Safepack zur Verfügung und dient der Wiederbefüllung von 2 l Nachfüllflaschen mit dem JohnsonDiversey D9 Refill System.

Die mit dem Refillsystem hergestellte Reinigungslösung ist für die periodische Reinigung aller stark verschmutzten Öfen, Grills oder Salamandern geeignet.

Suma Grill-conc D9 conc basiert auf einer optimalen Kombination von Alkalität und Tensiden, die selbst stark eingebrannte Verschmutzungen löst. Mit Wasser verdünnt ist die Refill Produktlösung auch für die Reinigung von Friteusen geeignet.

Vorteile

- Reduziertes Abfallvolumen, geringerer Bedarf an Lagerkapazität und exzellente Wirtschaftlichkeit durch hochkonzentriertes Produkt
- Saubere Oberflächen durch kraftvolle Entfernung auch stark eingebrannter Verschmutzungen
- Gezielter Einsatz und Reduzierung von Sprühnebel durch Nutzung des Sprüher mit Schaumlanze
- Kosteneinsparungen durch einfache und exakte Dosierung mit dem JohnsonDiversey Refill System

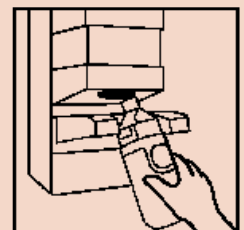
Anwendungshinweise

Ein **Suma Grill-conc D9 conc** Safepack an das JohnsonDiversey D9 Refill System anschließen. Die wiederbefüllbare D9 conc Nachfüllflasche in das D9 Refill System einschieben. Sobald die Befüllung abgeschlossen ist, stoppt das System automatisch. Die Flasche entnehmen und Sprüher mit Schaumlanze auf die Flasche schrauben.

Ofen-/Grillreinigung:

1. Sicherstellen, dass die Temperatur der Oberfläche niedriger als 80 °C ist (Optimum: 60-80 °C).
2. Die Reinigungslösung aus der 2 l Flasche direkt auf die Oberfläche oder in das Gerät sprühen.
3. In Abhängigkeit vom Grad der Verschmutzung 10-30 Minuten einwirken lassen.
4. Lose Verschmutzungen mit Scheuerschwamm oder Bürste entfernen.
5. Gründlich mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

D9 conc



Suma Grill-conc

Friteusenreinigung:

1. Öl ablaufen lassen und Ventil schließen.
2. 1 l der Refill Reinigungslösung (10 %) je 10 l Wasser.
3. Friteuse anstellen und kontrolliert 15-30 Minuten kochen lassen.
4. Nachdem die Friteuse abgekühlt und die Reinigungslösung abgelaufen ist, mögliche verbleibende Rückstände mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste von den Seitenwänden und den Heizelementen lösen und entfernen.
5. Mindestens zweimal mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Grillhauben-Reinigung:

1. Grillhauben auseinander bauen.
2. Konzentration: 100 ml (10 %) der Refill Reinigungslösung je Liter heißes Wasser.
3. Teile in Lösung einlegen.
4. 15-60 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Technische Daten

Aussehen	Klare, dunkelbraune Flüssigkeit
pH-Wert [Konzentrat]	> 13
pH-Wert [1%-ige Lösung in destilliertem Wasser]	12,6
Spezifisches Gewicht [g/ml; 20 °C]	1,28

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden.

Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde.
Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung ist die mit dem Refill System hergestellte Reinigungslösung von **Suma Grill-conc D9 conc** für den Einsatz auf allen im Küchenbereich vorkommenden Edelstahloberflächen geeignet. Nicht geeignet für den Einsatz auf Aluminium oder Materialien, die empfindlich auf Alkalität reagieren.

Lieferbare Gebinde

Artikelnummer	Verkaufseinheit	Gebinde
7511489	10 l	Safepack

JohnsonDiversey Deutschland GmbH & Co. oHG

Mallaustrasse 50 - 56
D - 68219 Mannheim
Tel.: +49(0) 621 8757-0
Fax: +49(0) 621 8757-266
E-Mail: info.de@johnsondiversey.com
www.johnsondiversey.de