

Poudre pour le nettoyage des friteuses

Description

Suma Frit D9.1 est un nettoyant puissant concentré pour l'entretien périodique des friteuses, des grilles de hottes et des canalisations.

Propriétés principales

La formule de Suma Frit D9.1 est fortement alcaline pour enlever efficacement des souillures carbonisées. C'est un mélange de tensioactifs et d'agents séquestrants pour éviter la redéposition quelle que soit la dureté de l'eau.

Avantages

- D'excellents résultats de nettoyage de tout type de friteuse professionnelle
- Puissante action alcaline qui enlève même les souillures carbonisées
- Economique à l'usage grâce à sa formule hautement concentrée
- Poudre blanche fluide, donc facile à l'emploi

Dosage

Nettoyage des friteuses :

1. Vidanger l'huile, fermer la valve.
2. Remplir la friteuse (+ panier) avec de l'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
3. Dosage minimum recommandé: 20 g/L* d'eau (solution à 2%). Préparer la solution dans l'eau chaude à la concentration recommandée de 20g/L* Suma Frit D9.1 (solution à 2%). Contrôler la capacité de l'huile pour connaître le niveau de remplissage.
4. Régler la température à 95°C.
5. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 10-30 minutes environ.
6. Laisser refroidir la solution et vidanger la friteuse. Eliminer les résidus des éléments et des parois à l'aide d'un chiffon doux ou d'une brosse.
7. Rincer abondamment la friteuse (deux fois) avec de l'eau chaude et laisser sécher.

Nettoyage des grilles de hotte:

1. Démontez les grilles de la hotte.
2. Tremper les grilles dans une solution de 20g* Suma Frit D9.1 par litre d'eau chaude (solution à 2%).
3. Laisser agir pendant 15-60 minutes.
4. Bien rincer avec de l'eau propre et laisser sécher à l'air.

Nettoyage des conduites et tuyaux d'évacuation:

1. Préparer la solution dans de l'eau chaude : dosage minimum recommandé : 20g/L* Suma Frit D9.1 (solution à 2%).
2. Verser soigneusement dans les conduits/tuyaux d'évacuation.
3. Laisser agir pendant 1 à 2 minutes.
4. Rincer à l'eau propre et contrôler le débit de l'eau évacuée.
5. Si nécessaire, répéter la procédure.

**Dosage recommandé lors des conditions optimales; cependant le dosage peut varier. Consulter votre représentant commercial pour obtenir plus d'informations.*





D9.1

Données techniques

Aspect: Poudre blanche fluide

pH (solution à 1% à 20°C): > 12

Densité relative (g/cm³; 20°C): ≈ 1.00

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle exclusivement.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Frit D9.1 est adapté aux matériaux en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre, le caoutchouc et le laiton.

Conditionnements disponibles

Code article	Description de l'article	Plateforme
7010069	Suma Frit D9.1 10Kg W2561	En général: dosage manuel

www.diversey.com

© 2021 Diversey, Inc. Tous droits réservés. 30/07/2021 fr-BE (P00447)