

## Nettoyant four et grill

### Description

Suma Grill D9 est un nettoyant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisses en cuisine.

### Propriétés principales

Suma Grill D9 est un détergent hautement alcalin approprié au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, même les grils ou les poêles. Ce mélange d'alcalins, de tensio-actifs et de solvants enlève les souillures fort carbonisées. Dilué dans l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage par trempage des friteuses.

### Avantages

- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures fort carbonisées
- Idéal pour un usage sur les fours, les grils et les poêles, et à diluer pour le nettoyage des friteuses
- Le pulvérisateur avec extension améliore sa portée et limite les pertes de produit

### Mode d'emploi

#### Nettoyage des fours / grils:

1. S'assurer que la température de la surface est inférieure à 80°C (idéal 60-80°C).
2. Pulvériser le produit pur directement sur la surface ou l'équipement.
3. Laisser agir 5-30 minutes en fonction du degré de souillure.
4. Enlever les dépôts avec une éponge abrasive ou une brosse.
5. Bien rincer avec de l'eau chaude propre et laisser sécher à l'air.

#### Nettoyage des friteuses:

1. Vidanger l'huile et fermer la valve.
2. Remplir d'eau presque jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
3. Rajouter 1L\* de Suma Grill D9 pour 10 L d'eau (5-10 %).
4. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 15-30 minutes.
5. Une fois refroidi et vidangé, enlever les restes des parois et des éléments de chauffage à l'aide d'une éponge abrasive ou d'une brosse.
6. Rincer à deux reprises avec de l'eau chaude et laisser sécher à l'air.

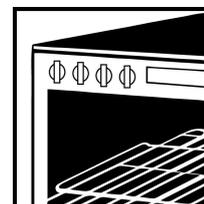
#### Nettoyage des grilles de hotte:

1. Démontez les grilles de la hotte.
2. Tremper les grilles dans une solution de 50-100 ml de Suma Grill D9/L d'eau chaude (solution à 5-10%).
3. Laisser agir pendant 15-60 minutes.
4. Bien rincer avec de l'eau propre et laisser sécher à l'air.

### Dosage\*

Utilisation du produit pur ou en solution (concentration de 5 à 10%).

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





D9

#### Données techniques

Aspect: Liquide visqueux limpide brun  
Odeur: Produit caractéristique  
Valeur pH (pur):  $\geq 11.5$   
Densité relative (20°C):  $\approx 1.12$

*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](https://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 Grill D9 est approprié aux matériaux en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre etc.

#### Conditionnements disponibles

Code article	Description de l'article	Plateforme
7010064	Suma Grill D9 6x2L W207	En général: dosage manuel
7010157	Suma Grill D9 2x5L W1779	En général: dosage manuel
101109427	SUMA GRILL D9 6X0.75L W3948	Prêt à l'emploi

[www.diversey.com](https://www.diversey.com)

© 2024 Diversey, Inc. Tous droits réservés. 11/09/2024 fr-BE (P00449)