

# Средство Сума Гриль D9 (Suma Grill D9)

Средство для мытья печей и грилей (удаление нагара)

## Описание

Средство Suma Grill D9 является сильнодействующим чистящим средством для регулярного обслуживания зон кухни, где образуются сильные жировые загрязнения.

## Основные характеристики

Средство Suma Grill D9 является сильнощелочным моющим средством, предназначенным для регулярной чистки печей, грилей или жаровен от сильных загрязнений. Благодаря сочетанию щелочи, ПАВов и растворителей, возможно удаление даже очень сильных углеродных загрязнений.

При разбавлении водой, данный продукт также может использоваться для замачивания фритюрниц.

## Преимущества

- Благодаря сильному воздействию щелочи удаляются даже очень сильные углеродные загрязнения
- Идеально подходит для чистки печей, грилей и жаровен, а в разбавленном виде для чистки фритюрниц
- Пенный распылитель с удлинителем позволяет чистить труднодоступные места и сократить образование взвеси средства при его распылении.

## Рекомендации по применению

### Чистка печей/грилей

1. Убедиться, что температура поверхности ниже 80°C (оптимальная температура 60-80°C)
2. Распылить неразбавленный продукт на поверхность или оборудование (рекомендуется использовать прилагаемый пенный распылитель с удлинительной трубкой)
3. Оставить на 5-30 минут в зависимости от загрязнения
4. Удалить крупные загрязнения щеткой или металлической мочалкой
5. Промыть чистой горячей водой и оставить самостоятельно высохнуть

### Чистка фритюрниц

1. Смыть масло и закрыть клапан
2. Наполнить водой емкость до уровня масла
3. Добавить 1л средства Suma Grill D9 на каждые 10л воды (10% массовая доля). Проверить уровень наполнения.
4. Включить фритюрницу и довести до контролируемого кипения на 15-30 минут
5. После охлаждения и слива удалить оставшиеся загрязнения со стенок и нагревающих элементов металлической мочалкой или губкой
6. Промыть дважды чистой горячей водой и оставить самостоятельно высохнуть.

### Чистка вытяжек гриля

1. Разобрать вытяжку гриля
2. Поместить элементы вытяжки в раствор (50-100мл средства Suma Grill D9 на 1л горячей воды (5-10%-ый раствор))
3. Оставить на 15-60 минут
4. Тщательно промыть чистой водой и оставить самостоятельно высохнуть

## Физико-химические свойства

Внешний вид полупрозрачная вязкая жидкость коричневого цвета

pH (неразб.) >13

pH (1%-ый раствор в дистиллированной воде) 12

Относительная плотность (20°C) 1.12

Значения являются стандартными и не заменяют спецификацию.

## Информация по безопасности

Детальная информация по хранению и утилизации данного продукта содержится в паспорте безопасности. Хранить в оригинальной упаковке. Избегать перепадов температуры.

## Совместимость

В соответствии с рекомендованными правилами применения средство Suma Grill D9 может использоваться на всех стандартных поверхностях из нержавеющей стали на кухнях. Запрещается использовать на материалах, не стойких к воздействию щелочной средой, например, алюминий, медь и т.д.

**Область применения:** Для применения на объектах ЖКХ, предприятиях общепита и пищевой промышленности, пищевых производствах, в торговле, ресторанах, столовых, объектах социального обеспечения, в гостиницах, офисах, образовательных учреждениях (включая школьные и дошкольные), ЛПУ, согласно рекомендациям производителя.

D9

