

Suma[®] Grill Gel

Ofen- und Grillreiniger

Produktbeschreibung

Suma Grill Gel D9.4 ist ein extrastarker Reiniger für den periodischen Einsatz für alle stark fettverschmutzten Bereiche in lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Unternehmen.

Eigenschaften

Suma Grill Gel D9.4 ist ein hochalkalischer Reiniger, der für die periodische Reinigung von stark verschmutzten Öfen, Grills, Konvektomaten und Salamandern geeignet ist. Die Zusammensetzung von Suma Grill Gel D9.4 basiert auf einer optimalen Kombination von Alkalität, Tensiden und Lösungsmitteln, die auch stark eingebrannte Verschmutzungen lösen. Aufgrund seiner gelartigen Konsistenz haftet Suma Grill Gel D9.4 auch an senkrechten Flächen genügend lange um ein optimales Reinigungsergebnis zu liefern.

Mit Wasser verdünnt ist Suma Grill Gel D9.4 auch zur Reinigung von Friteusen geeignet

Vorteile

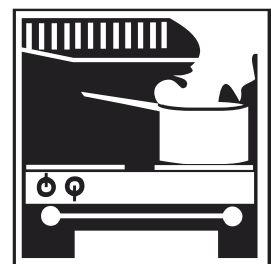
- Saubere Oberflächen durch kraftvolle Entfernung auch stark eingebrannter Verschmutzungen
- Ausgezeichnete Haftung an senkrechten Flächen ermöglicht lange Kontaktzeiten und garantiert optimale Reinigungsergebnisse
- Verwendung eines Sprüherers mit Schaumlanze ermöglicht gezielten Einsatz und minimiert Sprühnebelbildung

Anwendungshinweise

Ofen-/Grillreinigung

1. Sicherstellen, dass die Temperatur der Oberfläche niedriger als 80°C ist. (Optimum: 60-80°C)
2. Das Produkt direkt auf die Oberfläche oder Gerät mit der dafür vorhergesehenen Sprühlanze sprühen, oder mit einer Bürste auf die Ofenfläche auftragen und verteilen.
3. In Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad 5-30 Minuten einwirken lassen.
4. Lose Verschmutzungen mit Scheuerschwamm oder Bürste entfernen.
5. Gründlich mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

D9.4



© A.I.S.E.

Suma[®] Grill Gel

Ofen- und Grillreiniger

Friteusenreinigung

1. Öl ablaufen lassen und Ventil schliessen.
2. Konzentration: 0,5-1 Liter Suma Grill Gel D9.4 pro 10 Liter Wasser (5-10%).
3. Friteuse einschalten und unter Aufsicht 15-30 Minuten schwach kochen lassen.
4. Nachdem die Friteuse abgekühlt und die Reinigungslösung abgelaufen ist, evtl. vorhandene Rückstände mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste von den Seitenwänden und den Heizelementen lösen und entfernen.
5. Mindestens zwei mal mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Reinigung von Grill-Abzugshauben

1. Grill-Abzugshaube auseinanderbauen.
2. Produktlösung bereiten: 50-100 ml Suma Grill Gel D9.4 pro Liter heißem Wasser (5-10%).
3. Teile in Produktlösung einlegen.
4. 15-60 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser abspülen und an der Luft trocknen lassen.

Technische Daten

Aussehen	Opake viskose Flüssigkeit
pH-Wert (Konzentrat)	>13
pH-Wert (1%ige wässrige Lösung)	12
Spezifisches Gewicht (g/ml; 20°C)	1,10

Die oben angegebenen 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 Suma Grill Gel D9.4 für den Einsatz auf allen im Küchenbereich vorkommenden Edelstahloberflächen geeignet. Nicht geeignet für den Einsatz auf alkaliempfindlichen Materialien wie z.B. Aluminium, Kupfer etc.

Lieferbare Gebinde

Artikelnummer	Verkaufseinheit	Gebinde
7511970	2 x 5L	Kanister