

## Suma Grill

### Ofen- und Grillreiniger

#### Produktbeschreibung

**Suma Grill D9** ist ein extra starker Reiniger für den periodischen Einsatz für alle stark fettverschmutzten Bereiche in lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Unternehmen.

#### Eigenschaften

**Suma Grill D9** ist ein hochalkalischer Reiniger, der für die periodische Reinigung von stark verschmutzten Öfen, Grills, Konvektomaten und Salamandern geeignet ist. Die Zusammensetzung von **Suma Grill D9** basiert auf einer optimalen Kombination von Alkalität, Tensiden und Lösungsmitteln, die selbst stark eingebrannte Verschmutzungen löst. Mit Wasser verdünnt ist das Produkt auch für die Reinigung von Friteusen geeignet.

#### Vorteile

- Saubere Oberflächen durch kraftvolle Entfernung auch stark eingebrannter Verschmutzung
- Gezielter Einsatz und Verringerung von Sprühnebel durch Verwendung des Sprüherers mit Schaumdüse

#### 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 sprühen.
3. In Abhängigkeit vom Grad der Verschmutzung 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.

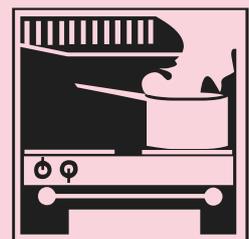
##### Friteusenreinigung

1. Öl ablaufen lassen und Ventil schliessen.
2. Konzentration: 0.5 – 1 l **Suma Grill D9** (5-10 %) je 10 Liter Wasser.
3. Friteuse einschalten 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: 50-100 ml (5-10%) **Suma Grill D9** je Liter heissem Wasser.
3. Teile in Lösung einlegen.
4. 15-60 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

# D9



## Suma Grill

### Technische Daten

Aussehen	Klare, braune Flüssigkeit
pH-Wert (Konzentrat)	>13
pH-Wert (1%-ige Lösung in destilliertem Wasser)	12
Spezifisches Gewicht (g/ml; 20°C)	1,12

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 **Suma Grill D9** für den Einsatz auf allen im Küchenbereich vorkommenden Edelstahloberflächen geeignet. Nicht geeignet für den Einsatz auf Aluminium oder Materialien, die empfindlich auf Alkalität reagieren.

### Zulassungen

Nur für gewerbliche Anwender/Fachleute.

### Diversey

CH-9542 Münchwilen  
Tel. 071 / 969 27 27  
Fax. 071 / 969 22 53  
[www.diversey.com](http://www.diversey.com)