



Foam Free™/MC

D9.6

Nettoyant et dégraissant liquide pour fours

Un produit nettoyant pour le four et dégraissant liquide universel facile à utiliser; il nettoie efficacement les souillures grasses et brûlées. Ses propriétés moussantes éliminent les vapeurs associées aux nettoyants de four puissants. Peut s'utiliser pour nettoyer les fours, les grills, les hottes et les friteuses.

Caractéristiques et Avantages

- Nettoie efficacement les souillures grasses et brûlées
- La mousse épaisse s'accroche aux surfaces pour des durées de contact prolongées
- Nettoie facilement et aisément sans récurage difficile
- Formule sans rinçage
- Produit prêt à utiliser, sans dilution
- Peut aussi être utilisé dans une friteuse

Applications

- Vaporiser simplement directement sur les surfaces avec le vaporisateur inclus
- Peut s'utiliser pour nettoyer les fours, les grills, les hottes et les friteuses





Suma® Foam Free™/MC D9.6

Nettoyant et dégraissant liquide pour fours

Mode d'emploi

Porter toujours des gants en caoutchouc longs et des lunettes protégeant des projections de produits chimiques durant la pulvérisation et le nettoyage. Se laver les mains et les bras après une utilisation.

- Couvrir et sortir tous les aliments avant d'utiliser ce produit
- Projeter directement vers la surface avec le pulvérisateur à mousse inclus dans l'emballage. Laisser le produit agir sur la surface pendant plusieurs minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser sur une surface un peu chaude (120–150°F / 48,8–65,5°C).
- Frotter la surface avec une brosse, un chiffon ou un tampon à récurer
- Rincer soigneusement à l'eau potable, puis laisser sécher la surface
- Si la surface nettoyée entre en contact avec des aliments, il faut l'assainir en conformité avec les exigences locales, provinciales et fédérales

REMARQUE: Ne pas pulvériser ou laisser du produit entrer en contact avec: veilleuse, connexions électriques, commutateurs, ampoules d'éclairage, éléments de chauffe, prises ou thermostats. La pulvérisation de produit peut causer un court-circuit. Ne pas utiliser ce produit sur de l'aluminium ou d'autres métaux tendres, des surfaces peintes ou des plastiques. Ne pas utiliser ce produit sur des fours à nettoyage continu ou automatique, ou sur des surfaces à plus de 180°F (82,2°C).

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE:

- Éteindre la friteuse avant de la nettoyer
- Drainer l'huile et fermer le robinet de vidange
- Utiliser une brosse pour déloger les gros débris des parois de la friteuse
- Remplir la friteuse d'eau propre (presque) jusqu'au niveau maximum de l'huile
- Ajouter le produit sans mousse Suma. Pour optimiser les résultats, utiliser 2 bouteilles complètes de produits sans mousse Suma pour une friteuse de 40 lb / 18 kg. Ajuster le volume de produit pour des friteuses pour ou moins volumineuse.
- Mettre la friteuse sous tension et chauffer la solution de nettoyage à 200°F / 93°C. Surveiller le cycle de nettoyage pour vous assurer de ne pas dépasser cette température. Au-delà de cette température, la solution commencera à bouillir et à trop mousser.
- Laisser fonctionner 20 minutes puis éteindre la friteuse
- Drainer la solution de nettoyage. Rincer à fond avec de l'eau propre chaude et laisser sécher à l'air libre. Fermer le robinet de vidange avant de remplir de nouveau la friteuse d'huile.

Données techniques	Suma® Foam Free® D9.6
Certifications	Kasher
Couleur/Forme	Liquide ambre, transparent
pH	13.0
Parfum	Solvant
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit
Suma® Foam Free® D9.6	12 bouteilles de pulvérisation de 32 fl. oz. / 946 mL	Prêt à l'emploi	903529270 

Manipulation sûre

Veuillez vous assurer que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et la fiche de sécurité du produit avant de l'utiliser. L'étiquette contient le mode d'emploi, et l'étiquette et la fiche de sécurité du produit contiennent les signaux de danger, les mises en garde et les procédures en matière de premiers secours. Les fiches de sécurité du produit sont disponibles en ligne sur www.diversey.com ou en appelant le 888 352 2249. Un usage inapproprié ou une dilution peuvent endommager les surfaces et présenter des risques sanitaires et physiques équivalant à ceux du concentré. Veuillez aller sur Diversey HazMat Library, uniquement disponible via Internet Explorer, <http://naextranet.diversey.com/dot/>, pour les renseignements sur l'expédition à jour.