

Diversey™

suma®

Foam Free™/MC

D9.6

Nettoyant pour four et friteuse

Un nettoyant liquide pour four et dégraissant général prêt à utiliser qui nettoie efficacement les salissures grasses et carbonisées. Ses propriétés moussantes éliminent les vapeurs associées aux nettoyants agressifs pour four. Peut s'utiliser pour nettoyer les fours, les grils, les hottes et les friteuses.

Caractéristiques et avantages

- Nettoie efficacement les salissures grasses et carbonisées
- La mousse épaisse adhère aux surfaces pour un temps de contact plus long
- Nettoie rapidement et facilement sans frottement intense
- Formule sans rinçage
- Prêt à utiliser, pas besoin de diluer le produit
- Peut également être utilisé comme produit d'ébullition pour les friteuses

Applications

- Vaporiser simplement directement sur les surfaces à l'aide du vaporisateur inclus
- Peut s'utiliser pour nettoyer les fours, les grils, les hottes et les friteuses





Suma[®] Foam Free^{TM/MC}

Nettoyant pour four et friteuse

Mode d'emploi

Porter toujours des gants longs en caoutchouc et une protection oculaire lors de la vaporisation ou de l'essuyage du produit. Se laver les mains et les bras après utilisation.

- Couvrez ou retirez tous les produits alimentaires de la zone avant d'utiliser le nettoyant Suma[®] Foam Free^{TM/MC}.
- Appliquez directement vers la surface avec le vaporisateur moussant 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).
- Frottez la surface avec une brosse, un chiffon ou un tampon à récurer.
- Rincez soigneusement à l'eau potable, puis laissez sécher la surface.
- Si la surface nettoyée est destinée à entrer en contact avec des aliments, elle doit être assainie conformément aux exigences locales, nationales et fédérales.

REMARQUE : Ne laissez pas le produit vaporisé entrer en contact avec: veilleuse, connexions électriques, commutateurs, ampoules d'éclairage, éléments de chauffe, prises ou thermostats. La vaporisation peut provoquer 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 ^{TM/MC}
Certifications	Kascher
Couleur/Forme	Liquide ambre, transparent
pH	13,0
Odeur	Solvant
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit	
Suma [®] Foam Free ^{TM/MC}	12 bouteilles de pulvérisation de 32 fl. oz. / 946 mL	Prêt à utiliser	903529270	

Manipulation sûre

Veillez 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.