



suma® Grill

D9

## Limpiador para hornos y parrillas

Limpiador superior, altamente activo y listo para usar para hornos y parrillas. Líquido alcalino de servicio intenso que elimina rápidamente las acumulaciones pesadas de grasas y aceites quemados y depósitos de carbón de los hornos de todo tipo.

### Características y Beneficios

- Su potente acción alcalina elimina incluso la suciedad muy carbonizada
- Espesado, para adherirse a las superficies verticales y aumentar el tiempo de contacto
- Rápidamente quita acumulaciones pesadas de cocer al horno en grasas, aceites, grasas y depósitos de carbón

### Aplicaciones

- Ideal para utilizar en hornos, parrillas y salamandras; y diluido, para la limpieza de freidoras
- Apto para su empleo con los materiales de acero inoxidable que se encuentran comúnmente en la cocina





# Suma® Grill D9

Limpiador para hornos y parrillas

## Instrucciones de uso

- Lea la etiqueta completa antes de usar
- Use siempre guantes de caucho largos y antiparras especiales para productos químicos, a prueba de salpicaduras, al rociar y al frotar
- Lávese las manos y los brazos después de haber usado el producto
- No rocíe el producto ni permita que entre en contacto con luces piloto (llamas de encendido), conexiones eléctricas, interruptores, focos, elementos calefactores, tomacorrientes o termostatos
- El producto rociado puede provocar un cortocircuito
- No utilice este producto en superficies que estén a más de 93.3°C (200°F)
- No permita que el producto entre en contacto con revestimientos de pisos, linóleo, aluminio, cobre, latón, cromo, superficies galvanizadas o pintadas, estaño, zinc, plásticos o superficies recubiertas con Teflon®
- No use el producto en hornos continuos o autolimpiantes, ni en ladrillos refractarios
- No permita que este producto o sus soluciones salpiquen otras superficies

## Instrucciones de uso

- Restriegue previamente la superficie para eliminar la suciedad mayor. Ajuste la temperatura de la parrilla entre 60 y 80°C (entre 140 y 175°F).
- Disemine el producto sobre la superficie de la parrilla u horno, y déjelo reposar durante varios minutos. No permita que la superficie se seque. Vuelva a aplicar el producto si fuera necesario.
- Frote la parrilla con un paño. Repita la operación, si fuera necesario, hasta que la parrilla esté limpia.
- Enjuague bien a fondo con agua potable, y seque. Cure la parrilla recubriendo la superficie con aceite para cocinar.

## Para uso en plantas de alimentos

- Todas las superficies en contacto con alimentos deben enjuagarse bien a fondo con agua potable después de su tratamiento con este producto. Evite la contaminación de alimentos durante el uso y el almacenamiento.

Datos técnicos	Suma® Grill D9
Certificaciones	Kosher, Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), Halal
Color/Forma	Claro marrón, líquido
pH	13.5
Aroma	El surfactante
Tiempo de conservación	2 años

Producto	Tamaño del paquete	Dilución	Código de producto	
Suma® Grill D9	6 Botellas rociadoras de 946 mL / 32 onzas	Listo para usar	94368241	
Suma® Grill D9	4 recipientes de 3.78 L / 1 galón	Listo para usar	957265280	

## El manejo seguro

Asegúrese de que sus empleados lean y comprendan la etiqueta del producto y la Hoja de Datos de Seguridad antes de utilizar este producto. La etiqueta contiene instrucciones de uso y tanto la etiqueta como la HDS incluyen advertencias sobre riesgos, declaraciones preventivas y procedimientos de primeros auxilios. Las HDS están disponibles en línea en [www.diversey.com](http://www.diversey.com) o llamando al 888 352 2249. El uso o dilución incorrecta puede provocar daños en las superficies y puede dar lugar a riesgos de salud y físicos que coinciden con los del concentrado. Por favor, consulte la información de datos peligrosos de Diversey, solo está disponible a través de Internet Explorer, <http://naextranet.diversey.com/dot/>, para información actualizada del estado del envío.