



Nettoyant puissant pour rôtissoires et fours **D9.6**

Nettoyant mousse léger pour rôtisserie et fours conventionnels

Nettoyant liquide très alcalin et faiblement moussant, pour rôtissoires tournantes, fours traditionnels et grils.

Caractéristiques et Avantages

- Action nettoyante puissante qui élimine les salissures très carbonisées
- Spécialement conçu pour les fours rôtissoires avec système de circulation interne
- Formule très concentrée
- Efficace en termes de coût pour éliminer la graisse, les corps gras et les salissures carbonisées
- Se rince vite et aisément pour réduire la durée totale du nettoyage

Applications

- Vaporiser ou de répandre le produit à l'aide d'un pulvérisateur moussant ou de dispenser utilisation four auto cycle de nettoyage
- Utiliser sur la rôtissoire fours, les fours conventionnels et les grils de recirculation





Suma® Nettoyant puissant pour rôtissoires et fours

Nettoyant mousse léger pour rôtisserie et fours conventionnels

Mode d'emploi

Entretien des fours rôtissoires autonettoyants

- Si nécessaire, gratter à l'avance la surface pour ôter le plus gros des salissures, et enlever les étagères de four
- Lancer le cycle de nettoyage du four. Le four va automatiquement distribuer la solution de force appropriée. Si le réglage de durée de nettoyage est manuel, choisir 1 heure.
- La plupart des fours autonettoyants drainent la solution de nettoyage usée et rincent automatiquement le four avec de l'eau claire potable. Si le four ne comporte pas de rinçage, drainer et jeter la solution de nettoyage usée, puis avec de l'eau claire potable bien rincer les surfaces à l'intérieur.
- Essuyer les surfaces à l'intérieur avec un chiffon propre, ou laisser sécher à l'air

Nettoyage des fours conventionnels

- Ne pas utiliser ce produit avec des fours conventionnels à nettoyage continu ou automatique
- Sortir toutes les étagères du four. Nettoyer les étagères en évier à 3 bacs ou en lave-vaisselle.
- Distribuer de la solution de force adéquate dans un seau ou une bouteille de pulvérisation
- Pulvériser ou étaler du produit en utilisant un pulvérisateur de mousse sur l'intérieur du four. Laisser agir pendant 30 minutes. Ne pas laisser les surfaces du four sécher. Appliquer de nouveau du produit si nécessaire.
- Essuyer le four avec un chiffon. Recommencer s'il le faut jusqu'à ce que le four soit bien propre.
- Rincer soigneusement à l'eau, puis sécher en essuyant. Remettre en place les étagères de four
- Démarrer le four et le laisser chauffer plusieurs minutes avant sa prochaine utilisation

Nettoyage de grils

- Gratter à l'avance la surface pour éliminer le plus gros des salissures. Régler la température de gril à 150-180°F (65,6-82,2 °C).
- Distribuer de la solution de force adéquate dans un seau ou une bouteille de pulvérisation
- Pulvériser ou étaler généreusement du produit sur la surface du gril en utilisant un pulvérisateur de mousse, et laisser agir jusqu'à 15 minutes. Ne pas laisser les surfaces du gril sécher. Appliquer de nouveau du produit si nécessaire.
- Essuyer le gril avec un chiffon. Recommencer s'il le faut jusqu'à ce que le gril soit bien propre.
- Rincer soigneusement à l'eau, puis sécher en essuyant. Au besoin, préparer le gril en mettant une couche fine d'huile alimentaire sur sa surface

Données techniques	Suma® Nettoyant puissant pour rôtissoires et fours
Certifications	Cacher
Couleur	Liquide bronze opaque
pH	13,9 (Concentré) 13,8 (Dilution)
Parfum	Agent de surface
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit
Suma® Nettoyant puissant pour rôtissoires et fours	2 x 2 gal. / 7.57 L conteneurs	1:3.5	101101154 

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. Veuillez aller sur Diversey HazMat Library, uniquement disponible via Internet Explorer, <http://naextranet.diversey.com/dot/>, pour les renseignements sur l'expédition à jour.