

Diversey™

suma

Parrillas para alta temperatura 350

D9.8

Limpiador de parrillas, hornos y superficies de calientes

Limpiador de parrilla y horno excelente, listo para usar. Fórmula específicamente proyectada para usar en superficies de cocina calientes. Detergente alcalino adecuado para limpiar hornos, parrillas, planchas y wafleras. Esta mezcla de álcalis, surfactantes y solventes elimina incluso la suciedad carbonizada.

Características y Beneficios

- Remoción redituable de depósitos densos de grasas animales o minerales y suciedad carbonizada
- Su fórmula exclusiva es adecuada para usar en superficies calientes hasta 350 °F / 175 °C
- Se aplica fácilmente y se enjuaga rápida y completamente para reducir el tiempo total de limpieza.
- Se adhiere a las superficies verticales para lograr un mayor tiempo de contacto y mejor cobertura general

Aplicaciones

- Limpiador de alta temperatura de parrillas, planchas y wafleras para limpiar superficies de cocina calientes
- Se logra limpieza óptima con temperaturas tan altas como 350 °F / 175 °C. Para obtener mejores resultados, usarlo a esta temperatura o similar





Suma® Parrillas para alta temperatura 350

Limpiador de parrillas, hornos y superficies de calientes

Instrucciones de uso

Limpiador de parrilla y horno excelente, listo para usar. Fórmula específicamente proyectada para usar en superficies de cocina tibias o calientes. Se logra limpieza óptima con temperaturas tan altas como 350 °F / 175 °C. Para obtener mejores resultados, usarlo a esta temperatura o similar.

Instrucciones para la limpieza de parrillas:

1. Restriegue previamente la parrilla para eliminar la suciedad mayor. Apague la parrilla y levante las placas superiores. (Asegúrese de que esté encendido el sistema de ventilación que está sobre la parrilla).
2. Aplique entre 60 y 100 mL (entre 2 y 3 onzas) de producto de manera uniforme a las superficies de cocción mientras todavía estén calientes 175 °C/350 °F o menos. Limpie mediante un conjunto de almohadilla y soporte que no produzca rayones. No restriegue con una almohadilla abrasiva.
3. Cuando haya limpiado todas las superficies, enjuague con agua limpia tibia (no use nunca agua fría) hasta que la placa de la parrilla se haya enfriado lo suficiente para mantenerse húmeda.
4. Seque todas las superficies con un paño para parrillas húmedo, y deje secar al aire. No apoye nunca la botella o la bandeja de goteo sobre la superficie caliente de una parrilla.

Instrucciones para la limpieza de tostadoras:

1. Apague la tostadora y aplique el producto con una almohadilla que no produzca rayones.
2. Siga las instrucciones de limpieza del fabricante de la tostadora.

Se recomienda trabajar con una buena ventilación.

Datos técnicos	Suma® Parrillas para alta temperatura 350
Certificaciones	Kosher
Color	Líquido azul
pH	11.4
Aroma	Característica
Tiempo de conservación	2 años

Producto	Tamaño del paquete	Dilución	Código de producto
Suma® Parrillas para alta temperatura 350	4 x contenedores de 3.78 L / 1 gal.	Listo para usar	101100840 
Suma® Parrillas para alta temperatura 350	12 x 32 oz. / 946 mL Botellas comprimibles	Listo para usar	101100921 

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 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.