



Nettoyant pour fours et grils

D9.6

Nettoyant épais de qualité supérieure prêt à l'emploi pour le four et le gril.
Détergent hautement alcalin adapté pour le nettoyage des fours et grils très sales.

Caractéristiques et Avantages

- Pénètre facilement les résidus de graisse et de carbone brûlés dans les fours, les grils et les friteuses
- Ce mélange d'alcali et d'agents tensio-actifs élimine une grande variété de sols et adhère aux surfaces verticales
- Gel épais qui maximise la durée de contact
- Action rapide et facilité d'emploi

Applications

- Approprié pour le nettoyage des fours très sales et grils
- Peut être utilisé sur la porcelaine





Nettoyant Suma® pour fours et grils D9.6

Mode d'emploi

- Les produits alimentaires et leurs matériaux d'emballage doivent être sortis de la zone ou soigneusement protégés
- Il faut toujours porter des gants montants résistants aux produits chimiques, des lunettes protégeant des éclaboussures de produits chimiques et des chaussures de sécurité, durant la projection, le nettoyage et la remise en état.
- Se laver les mains et les bras après une utilisation
- Ne pas pulvériser ou laisser le produit entrer en contact avec : veilleuse, connexions électriques, commutateurs, ampoules d'éclairage, éléments de chauffe, prises ou thermostats. La pulvérisation le produit peut causer un court-circuit.
- Ne pas laisser de produit toucher : revêtements de sol, linoléum, aluminium, cuivre, chrome, surfaces peintes ou plastiques
- Ne pas utiliser ce produit avec des fours conventionnels à nettoyage continu ou automatique

Nettoyage de fours

- Retirez toutes les grilles du four. Grilles propres à la machine d'évier ou plat de trois compartiment.
- Préchauffer le four sans dépasser 200°F (93°C) puis l'arrêter
- Pulvériser une couche régulière d'une distance de 8-10" (20-25 cm)
- Après 10 à 20 minutes, utiliser une éponge humide pour frotter toutes les surfaces
- Utiliser des chiffons de nettoyage humides pour enlever les résidus de toutes les surfaces jusqu'à ce qu'elles soient propres, et faire suivre par un rinçage à l'eau potable

Nettoyage de grils

- Amener le gril à sa température de travail. L'arrêter et le débrancher électriquement.
- Débloquer la surface supérieure du gril et la retourner
- Utiliser un outil pour gril afin de récurer toutes les surfaces de cuisson
- Noyer avec de l'eau et essuyer les surfaces avec des chiffons humides
- Répéter les étapes 3 et 4
- Gratter les deux surfaces de cuisson avec de la brique à gril ou des tampons de laine d'acier
- Imbiber complètement les deux surfaces avec du produit pulvérisé
- Refermer le gril et laisser le nettoyant agir pendant quelques minutes
- Utiliser des chiffons de nettoyage humides pour enlever les résidus de toutes les surfaces jusqu'à ce qu'elles soient propres, et faire suivre par un rinçage à l'eau potable
- Enlever les bacs de récupération de gouttes et les nettoyer avant de les remettre en place dans le gril

Nettoyage de friteuses

- Remplir la friteuse vide d'eau chaude
- Vidanger et rincer avec de l'eau chaude pour éliminer les sédiments
- Pulvériser le produit sur les surfaces intérieures. Laisser agir quelques minutes.
- Agiter si nécessaire avec une brosse. Rincer à l'eau potable pour chasser tous les résidus.
- Essuyer avec des chiffons de nettoyage propres

Utilisation en usine alimentaire

- Toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments doivent être bien rincées à l'eau potable après un traitement avec ce produit. Éviter la contamination des aliments durant l'utilisation ou l'entreposage.

Données techniques	Nettoyant Suma® pour fours et grils D9.6
Certifications	Kasher, NSF
Couleur/Forme	Liquide bronze
pH	12.57
Parfum	Glycol éther
Durée de conservation	2 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit
Nettoyant Suma® pour fours et grils D9.6	12 bouteilles de pulvérisation de 32 fl. oz. / 946 mL	Prêt à l'emploi	948049 

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.