

FICHE TECHNIQUE

Code article : CC542SX5

DECAPANT FOUR ET GRILL GEL "SUMA GRILL D9.4"

SUMA GRILL GEL D9.4 5L GEL DECAPANT ALCALIN FOUR CCA

Suma Grill D9.4 est un décapant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine.

Suma Grill D9.4 est un détergent hautement alcalin adapté au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, les grils ou les salamandres.

Ce mélange de matières alcalines, de tensioactifs et de solvants, enlève également les souillures carbonisées. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.



AVANTAGES ET DOMAINES D'UTILISATION

- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées.
- Idéal pur pour un usage sur les fours, les grils et les salamandres ainsi que dilué pour le nettoyage des friteuses.
- Le pulvérisateur avec embout spécial mousse améliore sa portée et limite les pertes de produit.

CARACTÉRISTIQUES

- Aspect liquide visqueux opaque blanc
- pH pur >13
- pH (solution à 1% d'eau distillée) 12
- Densité relative (20°C) 1.1

CONDITIONNEMENT : Bidons de 5L de 2 Bidons par carton, 160 par palette

Nous recommandons à nos clients de s'assurer que le produit est bien adapté à son utilisation.

Les agences commerciales de CRISTAL HYGIENE sont à votre disposition pour toute information complémentaire.

<http://www.cristaldistribution.com/>

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODE D'EMPLOI :

Fours vapeur ou fours thermiques (non autonettoyants)

1. Retirer les grilles de cuisson et avec le produit les nettoyer séparément
2. Laisser refroidir +/- 20 minutes après utilisation ou mettre le four à la température maximale de 60°C.
3. Eteindre le four. Appliquer le produit avec le pistolet pulvérisateur, de préférence avec l'embout mousse ou à l'aide d'un pinceau adapté.
4. Laisser agir : 5 à 30 minutes selon l'encrassement
5. Utiliser une lavette humidifiée ou une brosse pour enlever les salissures. Rincer à l'eau au moyen d'une douchette.
6. Laisser sécher. Essuyer, si besoin, avec un papier à usage unique.

MANIPULATION : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet.

STOCKAGE : conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes

Uniquement pour usage professionnel

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Grill D9 est adapté aux matériaux en inox généralement rencontrés en cuisine.

Ne pas utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre, etc.

Produit de nettoyage conforme à la législation relative :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98).

Mis à jour le 15 avril 2021

Nous recommandons à nos clients de s'assurer que le produit est bien adapté à son utilisation.

Les agences commerciales de CRISTAL HYGIENE sont à votre disposition pour toute information complémentaire.

<http://www.cristaldistribution.com/>