

## Suma<sup>®</sup> Frit

Poudre pour le nettoyage des friteuses

### Description

Suma Frit D9.1 est un nettoyant puissant concentré pour l'entretien périodique des friteuses, des grilles de hottes et des canalisations.

### Propriétés principales

La formule de Suma Frit D9.1 est fortement alcaline pour enlever efficacement des souillures carbonisées. C'est un mélange de tensioactifs et d'agents séquestrants pour éviter la redéposition quelle que soit la dureté de l'eau.

### Avantages

- Puissante action alcaline qui enlève même les souillures carbonisées
- Excellents résultats en nettoyage par trempage des friteuses et extracteurs de grils
- Economique à l'usage grâce à sa formule hautement concentrée

### Mode d'emploi

#### Nettoyage des friteuses :

1. Le dosage minimum recommandé est de 20g/L \* (solution à 2%) d'eau chaude (50°C maxi). Bien mélanger pour homogénéiser la solution.
2. Vidanger l'huile, fermer la valve. Remplir la friteuse (+ panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
3. Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 minutes environ.
4. Vidanger la friteuse tiède (permet de poursuivre l'action nettoyante de la solution dans les canalisations).
5. Brosser séparément et rincer le panier avec de l'eau chaude (50°C maxi). Remplir la friteuse d'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Porter à ébullition pour éliminer les résidus.
6. Vidanger la friteuse. Rincer abondamment avec de l'eau chaude (50°C maxi) et laisser sécher à l'air libre. Essuyer si besoin.

#### Nettoyage des grilles de hottes :

1. Démontez les grilles de la hotte.
2. Tremper les grilles dans une solution de 20 g de Suma Frit D9.1 / L\* d'eau chaude inférieure à 50°C (solution à 2%).
3. Laisser agir pendant 15-60 minutes.
4. Bien rincer avec de l'eau et laisser sécher à l'air libre.

*\*Ce dosage est selon des conditions optimales, les recommandations peuvent varier, veuillez contacter votre représentant Diversey Care pour plus d'indications.*

**D9.1**



# Suma<sup>®</sup> Frit

Poudre pour le nettoyage des friteuses

## Données techniques

Aspect	Poudre blanche fluide
pH (solution à 1%)	12.50 - 12.90
Densité apparente (g/L)	950

*Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.*

## Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <http://sds.sealedair.com>

Uniquement pour usage professionnel.

Stockage : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

## Législation

Produit de nettoyage conforme à la législation relative :

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

*Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.*

*La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.*