

Suma[®] Grill Hi-temp

Nettoyant pour grills haute température

Description

Suma Grill Hi-temp D9.8 est un nettoyant pour grills haute température qui permet de nettoyer les grills, les plaques de toasters et autres surfaces de cuisson à une température maximale de 130°C.

Propriétés principales

- Spécialement conçu pour résister aux hautes températures des grills
- Nettoyant hautement concentré

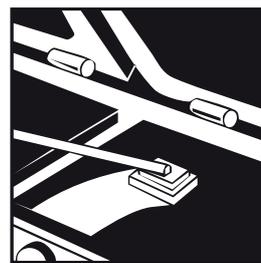
Avantages

- Utilisation sur surfaces chaudes (température maximale de 130°C)
- Sûr pour l'utilisateur et les surfaces
- Faible coût à l'usage grâce à sa formule hautement concentré
- Simplicité de mise en oeuvre grâce au bouchon doseur

Mode d'emploi

1. Commencer le nettoyage lorsque le toaster atteint une température maximale de 130°C (position nettoyage)
2. Mettre la fermeture à rabat en position verticale
3. Verser 60ml de Suma Grill Hi-temp D9.8 dans le bac de trempage contenant le tampon grill
4. Appliquer la solution en frottant légèrement
5. Une fois les surfaces nettoyées, rincer abondamment avec de l'eau tiède (ne jamais utiliser de l'eau froide) jusqu'à ce que les plaques du grill aient suffisamment refroidies pour rester humides
6. Ne jamais placer le bac de trempage sur la surface chaude du grill
7. Essuyer toutes les surfaces avec une lavette humide et laisser sécher à l'air libre

D9.8



© A.I.S.E.

Suma[®] Grill Hi-temp D9.8

Nettoyant pour grills haute température

Données techniques

Aspect :	liquide limpide bleu foncé
pH pure (20°C) :	11.8 - 12.30
Densité relative (à 20°C) :	1.173

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérées comme 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.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Grill Hi-temp D9.8 est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.

Législation

Produit de nettoyage conforme à la législation relative :

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

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
6068775	6 x 2L

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.