

Suma[®] Grill Gel

Gel décapant pour fours

Description

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

Propriétés principales

Suma Grill Gel D9.4 est un gel hautement alcalin adapté au nettoyage périodique des surfaces fortement souillées comme les fours, les grils, les plaques de cuisson ou les salamandres. La formule est un mélange de matières alcalines, d'agents solubilisants, de tensioactifs anioniques et non-ioniques.

Avantages

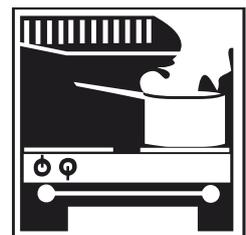
- Efficacité : meilleur temps de contact sur les parois verticales
- Sécurité : application sur four tiède et diminution du risque de projection de

Mode d'emploi

Fours vapeur ou fours thermiques (non autonettoyants)

1. Retirer les grilles de cuisson et, avec le produit Suma Grill Gel D9.4, les nettoyer séparément.
2. Laisser refroidir +/- 20 min après utilisation ou mettre le four à la température maximale de 60°C.
3. Eteindre le four. Appliquer le produit Suma Grill Gel D9.4 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.

D9.4



© A.I.S.E.

Suma[®] Grill Gel D9.4

Gel décapant pour fours

Données techniques

Aspect : Liquide visqueux, opaque blanc

pH pur (20°C) : >13.0

pH (solution à 1%) : >12.0

Densité Relative (20°C) : 1.10

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 : <https://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 Gel D9.4 est adapté aux matériaux en inox généralement rencontrés en cuisine. Ne pas utiliser sur des matériels sensibles aux alcalins comme l'aluminium, le cuivre, etc.

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
7511970	2x5L

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.