Hi Temp Grill Cleaner D9.8

Detergente para la limpieza de hornos y planchas a alta temperatura

Descripción

Suma Hi Temp Grill Cleaner D9.8 es adecuado para la limpieza de planchas, hornos, tostadoras, hornos de cinta, hornos de pan y clamshell grills, mini clams, wafleras y demás parrillas, sin tener que esperar que las superficies estén frías.

Propiedades

- Especialmente formulado para dar un mejor resultado a temperaturas cercanas al uso normal de hornos y planchas, puede ser usado a temperaturas de limpieza cercanas a 160 °C
- Efectiva eliminación de grasa a altas temperaturas
- Altamente concentrado
- Líquido viscoso

Beneficios

- Optimiza el tiempo de operación ya que no requiere que la superficie se enfríe para poderla trabajar.
- No ataca las superficies en acero inoxidable ó aleaciones
- Gracias a su formulación concentrada, proporciona un excelente costo en uso

Instrucciones de uso

Instrucciones para los hornos/planchas:

1. Desconecte el horno o plancha.

2. Aplicar aproximadamente 60-100 ml en la bandeja de goteo. Aplicar uniformemente sobre las superficies de cocción, mientras todavía está caliente con una esponja que no raye.

3. Cuando todas las superficies estén limpias, enjuagar abundantemente con agua caliente limpia (nunca use agua fría).

4. Limpie todas las superficies con una paño limpio y dejar secar al aire. Nunca coloque la botella o la bandeja de goteo sobre una superficie del horno o parrilla caliente.

Instrucciones para tostadoras y hornos de pan

1. Desconecte el equipo o aparato y aplicar el producto sobre las superficies de cocción.

2. Siga las instrucciones de limpieza del fabricante del equipo.

suma® Hi Temp Grill Cleaner D9.8

Detergente para la limpieza de hornos y planchas a alta temperatura

Instrucciones para clamshell grills, mini clams, wafleras

1. Aplique el producto (100 - 150 ml aprox. para el lavado completo) preferiblemente usando la brocha para hacer que penetre hasta el fondo de los dientes de manera suficiente.
2. Conecte la wafflera y ponga a calentar por 10 - 15 minutos. Transcurrido este tiempo, desconecte el equipo.
3. De inmediato, restriegue la superficie con un cepillo plástico o esponja.
4. Cuando se haya desprendido la grasa carbonizada, inicie el enjuague del producto de con un paño humedecido, escurrido.
5. Se recomienda siempre seguir las instrucciones de limpieza del fabricante del equipo

Información Técnica

Aspecto	Líquido claro
Color	Azul oscuro
Densidad relativa (20°C)	1.25
pH (Concentrado)	11.3

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Hoja de Datos de Seguridad. Restringido a usos profesionales.

Almacenaje

Almacenar tapado, en sus recipientes originales, evite temperaturas extremas.

Compatibilidad

No mezclar con otros productos químicos

Para mas información

Favor de contactar a su representante local de Diversey.

©2018 Diversey, Inc. Todos los derechos reservados. 71858 es 08/18