Suma® Max

Detergente para limpeza de fornos e grelhas

D9.2

Descrição

Suma Max D9.2 é um detergente alcalino para a limpeza diária de zonas de grande acumulação de gordura em áreas alimentares.

Propriedades

Suma Max D9.2 é um detergente alcalino adequado para a limpeza periódica de superfícies muito sujas tais como fornos, grelhas e salamandras. Se usado diariamente, a mistura de alcalinos, tensoativos e solventes remove eficazmente sujidade muito carbonizada. O produto diluído em água, também é adequado para limpeza de fritadeiras por imersão. Suma Max D9.2 é um produto sem classificação de perigo.

Benefícios

- Poderosa ação alcalina remove resíduos carbonizados
- Manuseamento seguro uma vez que o produto é não-corrosivo e o pulverizador de espuma reduz a emissão de vapores
- Excelentes resultados de limpeza em fornos, grelhas e salamandras
- Adequado para limpeza de fritadeiras quando diluído
- Sem classificação de perigo

Instruções de utilização

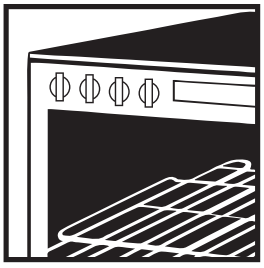
Limpeza de fornos ou grelhadores:

1. Certificar que a temperatura da superfície é inferior a 80 °C (ideal 60-80 °C).
2. Pulverizar o produto a puro diretamente na superfície ou no equipamento.
3. Deixar atuar 10-30 minutos, dependendo do nível de sujidade.
4. Remover a sujidade solta com um esfregão ou escova.
5. Enxaguar abundantemente com água quente limpa e deixar secar ao ar.

Limpeza de fritadeiras:

1. Escoar o óleo e fechar a válvula.
2. Encher com água até quase ao nível de enchimento do óleo.
3. Adicionar a dose mínima recomendada de 1 L* de Suma Max D9.2 por cada 10 L de água (solução 10%). Verificar a capacidade de enchimento.
4. Ligar a fritadeira e deixar ferver de modo controlado durante 20-30 minutos.
5. Após o arrefecimento e a drenagem, esfregar os resíduos que permanecerem nas paredes e nas resistências com um esfregão ou uma escova.
6. Enxaguar duas vezes com água quente limpa e deixar secar ao ar.

Os níveis de dosagem foram estabelecidos para condições ideais de utilização, pelo que poderão variar de acordo com a situação de cada cliente (dureza da água, nível de sujidade, procedimentos). Para informação mais detalhada, consulte, por favor, o seu representante Diversey Care.



© A.I.S.E.

Suma® Max D9.2

Detergente para limpeza de fornos e grelhas

Limpeza de exaustores:

1. Desmontar o exaustor.
2. Utilizar Suma Max D9.2 a uma concentração mínima recomendada de 100 ml* por litro de água (solução 10%).
3. Deixar atuar 30-60 minutos.
4. Enxaguar abundantemente com água limpa e deixar secar ao ar.

Dados Técnicos

Aspeto:	líquido castanho claro, transparente
pH (solução a 1 %):	11,3
Densidade relativa (20 °C):	1,01

Os dados acima correspondem a valores típicos e não devem ser considerados como especificação.

Segurança na armazenagem e manuseamento

Um guia completo sobre manuseamento e eliminação deste produto é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança (FDS) - sds.sealedair.com.

Armazenar fechado na embalagem original. Evitar temperaturas extremas.

Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização, Suma Max D9.2 é adequado para utilização nos materiais em aço inoxidável habitualmente encontrados numa cozinha. Não utilizar em alumínio, metal galvanizado, madeira, linóleo ou outros materiais sensíveis a produtos alcalinos.

www.sealedair.com

© 2016 Sealed Air Corporation. Todos os direitos reservados. 48856-pt-07/16