

Suma[®] Frit

Detergente em pó para fritadeiras

Descrição

Suma Frit D9.1 é um detergente concentrado para a remoção de sujidade difícil, indicado para a limpeza periódica de fritadeiras, exaustores e esgotos.

Propriedades

Suma Frit D9.1 é um detergente em pó para a limpeza de fritadeiras. A fórmula contém um elevado teor de alcalinos para a remoção eficaz de resíduos carbonizados. Também contém uma mistura de tensoativos e sequestrantes que impedem a reposição dos resíduos em águas de todas as condições.

Benefícios

- Fórmula altamente concentrada permite excelentes resultados de poupança
- Poderosa ação alcalina remove até a sujidade muito carbonizada
- Excelentes resultados de limpeza por imersão de fritadeiras e exaustores

Instruções de utilização

Limpeza de fritadeiras:

1. Escoar o óleo e fechar a válvula.
2. Encher com água até quase ao limite da capacidade do óleo.
3. Dose mínima recomendada é de 20 g* por litro de água (solução 2 %). Preparar a solução de 20 g* de Suma Frit D9.1 por litro de água quente (solução 2 %). Verificar a capacidade de enchimento.
4. Ligar a fritadeira e deixar ferver de modo controlado durante 10 a 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.

Limpeza de exaustores:

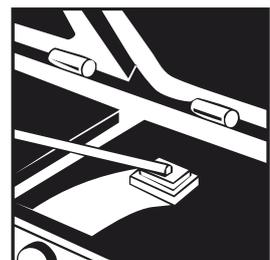
1. Desmontar o exaustor.
2. Colocar as peças na solução previamente preparada de 20 g* de Suma Frit D9.1 por litro de água quente (solução 2 %).
3. Deixar atuar 15 a 60 minutos.
4. Enxaguar abundantemente com água limpa e deixar secar ao ar.

Limpeza de esgotos

1. Preparar a solução à dose mínima recomendada de 20 g* de Suma Frit D9.1 por litro de água quente (solução 2 %).
2. Verter cuidadosamente no esgoto.
3. Deixar atuar 1 a 2 minutos.
4. Enxaguar com água limpa e verificar se escoo bem.
5. Repetir, se necessário.

**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.*

D9.1



Suma[®] Frit D9.1

Detergente em pó para fritadeiras

Dados Técnicos

Aspeto:	Pó branco
pH (1% solução em água destilada)	12,7
Densidade relativa (g/L):	1000

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) - <https://sds.sealedair.com>.

Armazenar fechado na embalagem original, afastado de temperaturas extremas.

Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização, Suma Frit D9.1 é adequado para utilização nos materiais em aço inoxidável habitualmente encontrados numa cozinha. Não utilizar em materiais sensíveis a produtos alcalinos, tais como alumínio, metal galvanizado, madeira, linóleo, etc.