



Suma[®] Max

Ofen - und Grillreiniger

Produktbeschreibung

Suma Max D9.2 ist ein alkalischer Reiniger für die tägliche Reinigung von stark fettverschmutzten Bereichen in lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Unternehmen.

Eigenschaften

Suma Max D9.2 ist ein alkalischer Reiniger für die tägliche Reinigung von stark fettverschmutzten Oberflächen wie Öfen, Grills, Konvektomaten und Salamander. Die Zusammensetzung von Suma Max D9.2 basiert auf einer optimalen Kombination von Alkalität, Tensiden und Lösungsmitteln, die bei täglichem Einsatz selbst stark eingebrannte Verschmutzungen löst. Mit Wasser verdünnt ist das Produkt auch für die Reinigung von Friteusen geeignet.

Vorteile

- Ausgezeichnete Reinigungsergebnisse bei Öfen, Grills und Salamandern
- Gezielte Anwendung mittels Sprüher und Schaumlanze
- Saubere Oberflächen durch kraftvolle Entfernung auch stark eingebrannter Verschmutzungen bei täglicher Anwendung
- Verdünnt auch für die Friteusenreinigung geeignet

Anwendungshinweise

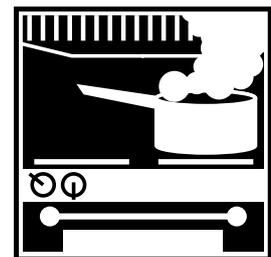
Ofen-/Grillreinigung:

1. Sicherstellen, dass die Temperatur der Oberfläche niedriger als 80°C ist (Optimum: 60-80°C).
2. Das Produkt direkt auf die Oberfläche oder Gerät sprühen.
3. In Abhängigkeit vom Grad der Verschmutzung 10-30 Minuten einwirken lassen.
4. Lose Verschmutzungen mit Scheuerschwamm oder Bürste entfernen.
5. Gründlich mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Friteusenreinigung:

1. Öl ablaufen lassen und Ventil schliessen.
2. Konzentration: 1 L Suma Max D9.2 (10%) je 10 Liter Wasser.*
3. Friteuse einschalten und kontrolliert 20-30 Minuten kochen lassen.
Nachdem die Friteuse abgekühlt und die Reinigungslösung abgelaufen ist, mögliche verbleibende Rückstände mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste von den Seitenwänden und den Heizelementen lösen und entfernen.
4. Mindestens zweimal mit heißem Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

D9.2





FIBO Hygiene und Technik GmbH
Jägerstraße 12 | 73650 Winterbach
Telefon 0 71 81 / 7 50 98 | Telefax 0 71 81 / 4 42 31
E-Mail fi-bo@t-online.de | www.fibohygiene.de



Suma[®] Max D9.2

Ofen - und Grillreiniger

Grill-Abzugshauben Reinigung:

1. Grill - Abzugshaube auseinanderbauen.
2. Konzentration: 100 ml (10%) Suma Max D9.2 je Liter heißes Wasser.*
3. Teile in Lösung einlegen.
4. 30-60 Minuten einwirken lassen.
5. Gründlich mit Trinkwasser nachspülen und an der Luft trocknen lassen.

Technische Daten

Aussehen	Klare braune viskose Flüssigkeit
pH-Wert Konzentrat	11
Spezifisches Gewicht (20°C)	1,01

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden.
Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung ist Suma Max D9.2 für den Einsatz auf allen im Küchenbereich vorkommenden Edelstahloberflächen geeignet. Nicht geeignet für den Einsatz auf Aluminium oder Materialien, die empfindlich auf Alkalität reagieren.

** Die oben angegebenen Dosierungen beziehen sich auf optimale Bedingungen. Je nach Anwendung können Abweichungen auftreten. Bitte kontaktieren Sie Ihre zuständige Diversey Care Kontaktperson für eine persönliche Beratung.*

